Elite

110

Elite 110 Elektro-Gas-Herd

Bedienungsanleitung mit Montageanweisungen

Elite 110 Mixte

Instructions d'utilisation et d'installation

Elite 110 Dual Fuel

Gebruiks- en installatiehandleiding

U103951 05



DE AT LU BE

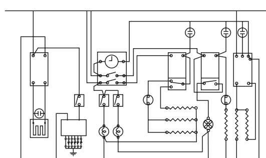
Deutsch

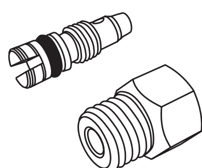
FR BE

Français

NL BE

Nederlands





Tekniske data
Technische Daten
Technical Data

Datos técnicos
Fiche technique
Scheda Tecnica

Technische gegevens
Tekniske data
Dados técnicos

Deutsch

Sicherheitshinweise

Sie benötigen saubere, frische Luft – genau wie Ihr Herd. Gasbrennerflammen erzeugen Abgase, Hitze und Feuchtigkeit. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist: halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzughaube) vor, die nach außen entlüftet. Wenn Sie mehrere Gasbrenner eingeschaltet haben oder den Herd eine lange Zeit benutzen, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie das Abzuggebläse ein. Weitere Einzelheiten enthält die Installationsanleitung. Wir empfehlen das Lesen der „Allgemeinen Sicherheitshinweise" (vor allem, wenn Sie einen Kombiherd noch nie zuvor benutzt haben). Darin beschreiben wir einige grundsätzliche Richtlinien über den sicheren Gebrauch eines Kombiherdes.

Gas und Strom eingeschaltet

Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung eingeschaltet und der Herd angeschlossen und eingeschaltet ist. Der Herd benötigt Strom.

Seltsame Gerüche

Beim ersten Gebrauch des Herdes kann ein leichter „Neugeruch" auftreten. Dieser sollte nach einiger Zeit des Gebrauchs aufhören.

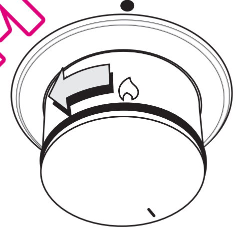
Kochstellenbrenner

Die Zeichnung an jedem Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt. Der Herd verfügt über eine Funkenzündung, die bei gedrücktem Regler funktioniert. Alle Brenner verfügen zudem über eine spezielle Sicherheitsvorrichtung, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt.



Regler hineindrücken und auf das ausgefüllte Flammensymbol drehen.

Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann. Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet.



Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Regulieren Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Reglers auf die gewünschte Kochstufe. Das Flammenkontursymbol kennzeichnet die niedrigste Kochstufe.

Stellen Sie sicher, dass Flammen unter den Töpfen sind. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.

Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden.

Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen. Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen.

Vermeiden Sie, unstabile oder verformte Töpfen zu verwenden, da diese leicht kippen, sowie Töpfe mit sehr geringem Bodendurchmesser, wie z. B. Milchtöpfe, Einzeleierkocher. Der empfohlene Mindesttopfdurchmesser ist 120 mm. Der größte Topfbodendurchmesser ist 250 mm, große Töpfe sollten mit genügend Abstand voneinander aufgesetzt werden.

Die 3-Ring-Wok-Brenner sind ausgelegt, gleichmäßige Hitze über eine große Fläche zu liefern. Sie sind ideal für große Töpfe und zum Schnellbraten. Zum Erwärmen kleinerer Töpfe sind die kleineren Gasbrenner wirtschaftlicher.

Hinweis:

Aluminiumtöpfe können Metallspuren auf den Pfannenträgern hinterlassen. Diese beeinträchtigen die Haltbarkeit der Emaille nicht und können mit einer speziellen Metallpolitur entfernt werden.

Die Griddleplatte

Die Griddleplatte passt längs auf den linken, mittleren Pfannenträger. Sie dient zum direkten Kochen von Speisen. Keine Töpfe oder Pfannen jeder Art darauf stellen. Die Griddleoberfläche ist teflonbeschichtet und Küchenutensilien aus Metall (z. B. Schaber) beschädigen die

Oberfläche. Wärmebeständige Plastik- oder Holzutensilien verwenden.

Die Platte nicht quer aufsetzen – sie passt nicht richtig und wird dadurch unstabil.

Die Platte nicht auf die Wok-Brenner, da sie nicht ausgelegt ist, auf die Pfannenträger der Wok-Brenner zu passen.

Setzen Sie die Griddleplatte auf die Kochplattenbrenner und lassen Sie die Platte auf dem Pfannenträger aufliegen.

Kontrollieren Sie, ob sie fest sitzt.

Die Griddleplatte kann vor dem Gebrauch leicht mit Kochöl bestrichen werden. Die Kochstellenbrenner anzünden. Die Flammenhöhe auf die passende Kochstufe regulieren.

Die Griddleplatte maximal 5 Minuten vorheizen, bevor Sie Speisen darauf legen. Bei längerem Vorheizen kann sie beschädigt werden. Die Regler lassen sich durch Drehen auf die mit dem Flammenkontursymbol markierte Position herunterdrehen.

Immer genügend Platz zum Entweichen der Gase rund um die Griddleplatte lassen. **Niemals** zwei Griddleplatten nebeneinander aufsetzen.

Die Griddleplatte nach dem Kochen abkühlen lassen, bevor Sie die Platte reinigen.

Das Wok-Gestell

Das Wok-Gestell ist passend für einen 35 cm Typhoon™ Professional Wok (Teilenr. 13840S) konstruiert. Dieser ist von führenden Händlern erhältlich.

Falls Sie einen anderen Wok benutzen, vergewissern Sie sich, dass er auf das Gestell passt. Woks können in Größe und Form stark variieren. Es ist wichtig, dass der Wok gut auf dem Pfannenträger aufliegt - ist der Wok jedoch zu klein, stützt ihn das Gestell nicht korrekt ab.

Das Gestell sollte nur auf dem Dreiring-Wok-Brenner benutzt werden.

Wenn Sie das Gestell aufsetzen, kontrollieren Sie, ob der Wok an den vorderen und hinteren Fingern korrekt sitzt und dass er korrekt von einem Pfannenträger abgestützt wird.

Stellen Sie sicher, dass das Gestell stabil ist und der Wok waagerecht im Ring sitzt.

Das Gestell wird während des Gebrauchs sehr heiß, lassen Sie viel Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es abnehmen.

Die Backöfen

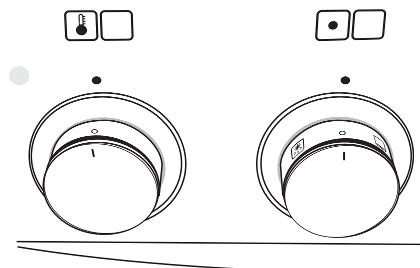
Bei Gebrauch wird das Gerät heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie die Heizelemente im Ofen nicht.

Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor die Backöfen funktionieren. Zu den Schritten zur Einstellung der Uhrzeit siehe der Abschnitt „Die Uhr“.

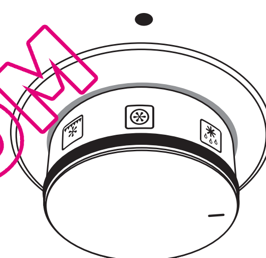
Der linke Backofen

Der linke Ofen ist ein Multifunktionsofen. Neben dem Ofengebläse und Gebläseelement besitzt er zwei Heizelemente, eines, das oben im Backofen zu sehen ist und das zweite unter dem Ofenboden. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Dingen aus dem Backofen darauf, nicht das obere Element und den Elementdeflektor zu berühren. Weitere Hinweise zu diesem Ofen finden Sie im Abschnitt „Multifunktionsofen“.

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturstellregler.



Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. Dies ist die Umlufteinstellung.



Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Der rechte Backofen

Das Gebläse im rechten Backofen zirkuliert ständig die heiße Luft und erlaubt damit schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen.

Die empfohlenen Back- und Brattemperaturen für einen Umluftbackofen sind im Allgemeinen niedriger als für einen normalen Backofen.

Der rechte Umluftofenregler befindet sich auf der rechten Seite der Bedienblende.

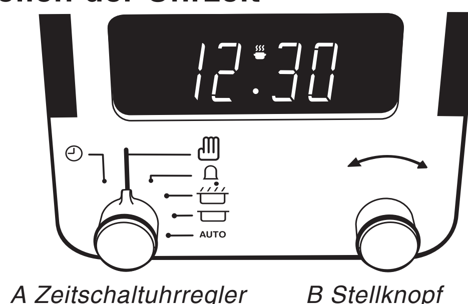
Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Die Uhr

Mit der Zeitschaltuhr können Sie die Backöfen ein- und ausschalten. Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor die Backöfen funktionieren.

Einstellen der Uhrzeit



A Zeitschaltuhrregler *B Stellknopf*

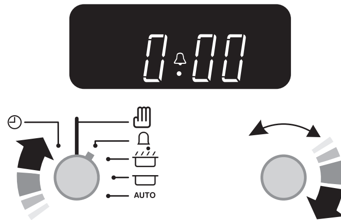
Deutsch

Wenn die Uhr zum ersten Mal angeschlossen wird, blinkt die Anzeige abwechselnd (0.00) und ( ).

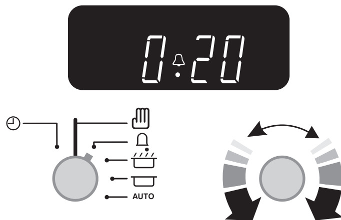
Zum Einstellen der Uhr auf die Uhrzeit den Zeitschaltuhrknopf gedrückt halten und auf das Uhrsymbol ( ) drehen und gleichzeitig den Einstellknopf nach links oder rechts drehen, bis die Uhr die richtige Uhrzeit zeigt. Dies ist eine 24-Stundenuhr. Lassen Sie den Zeitschaltuhrknopf los, springt er zurück auf die vertikale, manuelle Ofeneinstellung.

Zum Einstellen der Kochzeit

Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf nach rechts auf die Kochzeiteinstellung ( ), er sollte klicken, wenn er einrastet.



Stellen Sie die benötigte Zeit mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein.



Sie können den Knopf zurück auf die manuelle Einstellung ( ) drehen, um einen Blick auf die Uhrzeit zu werfen oder ihn in der Kochzeitstellung ( ) lassen, während die Zeit abläuft.

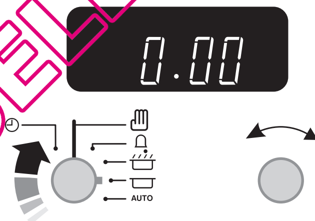
Abstellen des Warntons, wenn er erklingt

Den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.

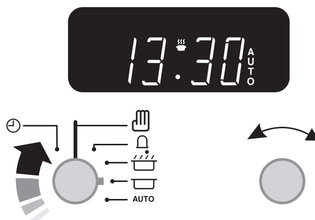
Automatisches Stoppen

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen von Hand gestartet haben.

Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung ( ). Stellen Sie die benötigte Zeit mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein.



„Stoppzeit“ ist zu sehen. Die Anzeige zeigt AUTO. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung „AUTO“.



Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die vertikale Stellung ( ) , um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

Automatisches Starten und Stoppen des Backofens

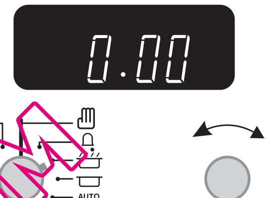
Bevor Sie die Uhr einstellen, müssen Sie sich zunächst über zwei Zeiten im Klaren sein.

Die ‚Kochzeit‘, d.h. der Zeitraum, über den das Gericht kochen soll.

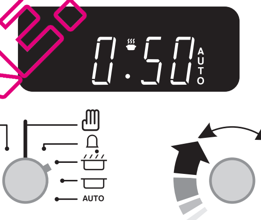
Die ‚Stoppzeit‘ - die Uhrzeit, zu der der Backofen stoppen soll.

Sie können die Startzeit nicht direkt einstellen - diese wird automatisch durch Einstellen der Kochzeit und der Stoppzeit eingestellt.

Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung ( ).

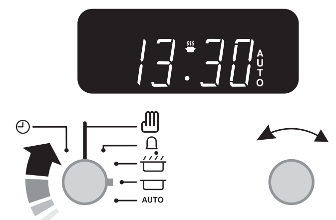


Stellen Sie die benötigte „Kochzeit“ mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein.



Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung ( ). Die Anzeige zeigt die aktuelle Uhrzeit plus die „Kochzeit“, die Sie gerade eingestellt haben. Stellen Sie die benötigte „Stoppzeit“ mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein.

„Stoppzeit“ ist zu sehen. Die Anzeige zeigt AUTO.



Stellen Sie den/die Ofen/Öfen auf die benötigte Backtemperatur ein (vergessen Sie nicht, eine Funktion einzustellen, wenn Sie den Multifunktionsofen benutzen). Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung „AUTO“.

Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die vertikale Stellung ( ), um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

Wenn Sie aus dem Haus gehen, brauchen Sie sich keine Sorgen um den Warnton machen - er stoppt nach einer Weile. Wenn Sie zurückkehren, drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die vertikale Stellung ( ), um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

AUTO wird angezeigt. Sie wollen zum manuellen Kochen zurückkehren.

Sie können jede automatische oder Kochzeiteinstellung löschen, indem Sie den Zeitschaltuhrknopf kurz auf das Uhrsymbol ( ) stellen und ihn dann loslassen.

Sonderfunktionen der Uhr - Schlüsselsperre

Bei aktivierter Schlüsselsperre kann die Uhr wie üblich bedient werden, die Öfen sind jedoch blockiert und schalten sich nicht ein. Dies bedeutet, dass Ihr Kind ein Kochprogramm wählen kann, das Programm jedoch nicht aktiviert und die Öfen nicht eingeschaltet werden.

Aktivieren der Schlüsselsperre

Vergewissern Sie sich, dass die Uhr im manuellen Betrieb ist und heben Sie alle aktiven Programme auf.

Drehen Sie den Zeitschaltuhrregler auf das Uhr-Symbol (◴) und halten Sie ihn etwa 8 Sekunden in dieser Stellung. „On“ erscheint im Display.	.On AUTO
Halten Sie den Zeitschaltuhrregler weiter auf dem Uhr-Symbol (◴) und drehen Sie den Stellregler im Uhrzeigersinn, bis das Schlüssel-Symbol (⚷) und „Of“ im Display zu sehen sind. Lassen Sie die Regler los	.OF AUTO
Die Öfen sind nun blockiert. Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit und das Schlüssel-Symbol.	6.30 AUTO

Ausschalten der Schlüsselsperre

Drehen Sie den Zeitschaltuhrregler auf das Uhr-Symbol (◴) und halten Sie ihn etwa 8 Sekunden in dieser Stellung. „Of“ erscheint im Display.	.OF AUTO
Halten Sie den Zeitschaltuhrregler weiter auf dem Uhr-Symbol (◴) und drehen Sie den Stellregler im Uhrzeigersinn, bis das Schlüssel-Symbol (⚷) im Display erlischt und „On“ zu sehen ist. Lassen Sie die Regler los.	.On AUTO
Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit. Die Öfen können nun ganz normal benutzt werden.	6.35 AUTO

Kochen über die Zeitschaltuhr

Mit der Zeitschaltuhr kann ein Backofen oder beide Backöfen automatisch ein- und ausgeschaltet werden. Die Start- und Stoppzeit muss für beide Öfen gleich sein, es können jedoch unterschiedliche Backtemperaturen eingestellt werden.

Wenn Sie einen der Backöfen einschalten wollen, während die Zeitschaltuhr zum automatischen Backen eingestellt ist, müssen Sie warten, bis die Zeitschaltuhr den Ofen/die Öfen zuerst eingeschaltet hat. Sie können dann beide auf normale Weise von Hand einstellen.

Sie können den Backofen einstellen, zu einer beliebigen Zeit in den folgenden 24 Stunden eingeschaltet zu werden.

Wenn Sie mehr als ein Gericht zubereiten wollen, wählen Sie Speisen, die etwa die gleiche Zubereitungszeit haben. Gerichte können jedoch ein wenig „verlangsamt“ werden, indem Sie kleine Behälter verwenden und diese mit Aluminiumfolie abdecken, oder „beschleunigt“ werden, indem Sie kleinere Mengen zubereiten oder sie in größere Behälter setzen.

Schnell verderbende Speisen wie Schweinefleisch oder Fisch sollten vermeiden werden, wenn eine lange Verzögerungszeit geplant ist, vor allem bei warmem Wetter.

Keine warmen Speisen in den Ofen stellen.

Keinen bereits warmen Ofen benutzen.

Ihn nicht benutzen, wenn ein Ofen daneben warm ist.

Die Verwendung von Wein oder Bier vermeiden, wenn es eine Verzögerung gibt, da Gärung auftreten kann.

Um Gerinnen zu vermeiden, sollte Sahne Speisen erst kurz vor dem Servieren zugegeben werden.

Frisches Gemüse, das sich während einer Verzögerung leicht verfärben kann, sollte mit geschmolzenem Fett bestrichen oder in eine Lösung aus Wasser und Zitronensaft eingelegt werden.

Bei Obsttorten, Puddingtörtchen und ähnlich feuchten Mischungen auf ungebackenem Teig lassen sich zufrieden stellende Ergebnisse nur erreichen, wenn es eine kurze Wartezeit gibt. Speisen, die Überreste von gekochtem Fleisch oder Geflügel enthalten, sollten nicht automatisch gekocht werden, wenn es eine Verzögerung gibt.

Ganzes Geflügel muss gründlich aufgetaut werden, bevor es in den Backofen gestellt wird.

Vor dem Servieren kontrollieren, ob Fleisch und Geflügel gar sind.

Beide Backöfen

Vor der ersten Benutzung der Backöfen diese 30 Minuten lang auf 200°C vorheizen, um den Neugeruch zu vertreiben.

Denken Sie bitte daran, dass alle Herde verschieden sind: Die Temperaturen in Ihren neuen Backöfen können sich von denen in Ihrem früheren Herd unterscheiden.

Die Drahtroste sollten immer fest an die Rückseite des Backofens geschoben werden.

Deutsch

Backbleche, Fleischschalen usw. sollten waagerecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden. Halten Sie alle Schalen und Behälter von den Seiten des Backofens fern, da übermäßiges Bräunen der Speisen auftreten kann.

Für gleichmäßiges Bräunen ist die maximal empfohlene Größe eines Backblechs 330mm mal 290mm.

Beim Kochen von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Beim Öffnen des Backofens zurückstehen und eventuellen Dampf austreten lassen.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

- *Immer eine „Fingerbreite“ zwischen Gerichten auf dem gleichen Einschub lassen. Damit kann die heiße Luft frei um sie zirkulieren.*
- *Die Cook & Clean-Backofenauskleidungen (siehe Reinigen Ihres Herdes) funktionieren besser, wenn Fettspritzer vermieden werden. Fleisch beim Kochen abdecken.*
- Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, das Gemüse gründlich abtrocknen oder es mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen.
- Wenn Sie den Boden eines Teiggerichts bräunen wollen, heizen Sie das Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen.
- *Wenn Speisen während des Kochens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech.*

Funktionen des Multifunktionsofens

Der Multifunktionsofen lässt sich auf viele verschiedene Arten benutzen. Wir empfehlen, dass Sie besonders sorgfältig auf Ihr Kochgut achten, bis Sie mit jeder Funktion vertraut sind. Denken Sie bitte daran: Nicht alle Funktionen eignen sich für alle Lebensmittelarten.



Auftauen

Diese Funktion betätigt das Gebläse nur zum Zirkulieren von Kaltluft. Es wird keine Hitze eingesetzt. Hiermit können kleine Speisen, wie Desserts, Cremetörtchen und Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke aufgetaut werden.

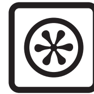
Auftauen auf diese Weise beschleunigt den Vorgang und schützt die Speisen vor Fliegen. Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke sollten auf einen Backrost über einem Blech gesetzt werden, um Tropfen aufzufangen. Rost und Blech müssen nach dem Auftauen gespült werden.

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

Große Speisen wie ganze Hühner und Fleischbraten sollten nicht auf diese Weise aufgetaut werden. Wir empfehlen, dies in einem Kühlschrank zu machen.

Auftauen sollte nicht in einem warmen Ofen erfolgen oder wenn ein benachbarter Ofen in Gebrauch oder noch warm ist.

Vor der Zubereitung kontrollieren, ob Milchspeisen, Fleisch und Geflügel vollkommen aufgetaut sind.

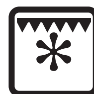


Heißluftbackofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse und das Heizelement rund um das Gebläse. Es wird eine gleichmäßige Hitze im ganzen Ofen erzeugt, sodass Sie große Mengen schnell zubereiten können.

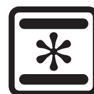
Die Zubereitung im Heißluftofen eignet sich besonders zum Backen auf mehreren Backblechen gleichzeitig und ist eine gute „Allround“-Funktion. Es kann notwendig sein, die Temperatur um etwa 10°C für Rezepte zu senken, die bisher in einem konventionellen Ofen zubereitet wurden.

Falls Sie den Ofen vorheizen wollen, warten Sie, bis die Anzeigeleuchte erloschen ist, bevor Sie die Speisen einschieben.



Grillen mit Heißluft

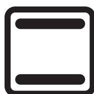
Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die zu grillenden Speisen auf einen Rost über einer Bratform setzen, die kleiner als eine herkömmliche Grillschale sein sollte. Dies lässt größere Luftzirkulation zu. Dicke Fleisch- oder Fischstücke sind ideal zum Grillen auf diese Weise geeignet, da die zirkulierte Luft die Stärke der Hitze des Grills verringert. Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, während das Grillen stattfindet, um Energie zu sparen. Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor.



Umluftofen

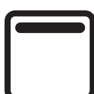
Diese Funktion betätigt das Gebläse, der von den Elementen aufgeheizte Luft oben und unten im Backofen zirkuliert. Die Kombination aus Umluft und konventioneller Zubereitung (Ober- und Unterhitze) macht diese Funktion ideal zur Zubereitung großer Speisen, die gründlich gekocht werden müssen, wie ein großer Fleischbraten. Es ist ebenfalls möglich, auf zwei Einschubleisten gleichzeitig zu backen, obwohl diese während der Backzeit gewechselt werden müssen, da die Hitze oben im Ofen größer als unten ist, wenn diese Funktion benutzt wird.

Dies ist eine schnelle, intensive Form des Backens: behalten Sie die Speisenzubereitung im Auge, bis Sie sich an diese Funktion gewöhnt haben.



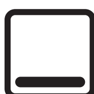
Backofen mit Ober-/Unterhitze (Ober- und Unterhitze)

Diese Funktion kombiniert die Hitze der oberen und unteren Elemente. Sie eignet sich besonders zum Braten und Backen von Feingebäck, Kuchen und Keksen. Speisen, die auf dem oberen Einschub gebacken werden, werden schneller als auf dem unteren Einschub braun und knusprig, da die Hitze, wie bei der Funktion „Umluftofen“, oben im Ofen größer als unten ist. Einige Speisen, die zubereitet werden, müssen für gleichmäßige Zubereitung umgetauscht werden. Dies bedeutet, dass Speisen, die verschiedene Temperaturen benötigen, zusammen zubereitet werden können, da die kühlere Zone in der unteren Hälfte und der heißere Bereich oben im Ofen genutzt werden kann.



Bräunungselement

Diese Funktion verwendet nur das Element oben im Ofen. Es ist eine nützliche Funktion zum Bräunen oder Fertigstellen von Nudelgerichten, Gemüse in Soße und Lasagne, da die zu bräunende Speise bereits heiß ist, bevor zum oberen Element gewechselt wird.



Unterhitze

Diese Funktion verwendet nur das untere Element. Es macht Ihren Pizza- oder Quicheboden knusprig oder backt die Unterseite eines Tortenbodens auf einem unteren Einschub fertig. Es ist ebenfalls eine langsame Hitze, die gut zur langsamen Zubereitung von Kasserollen in der Mitte des Ofens oder zum Tellerwärmen geeignet ist.

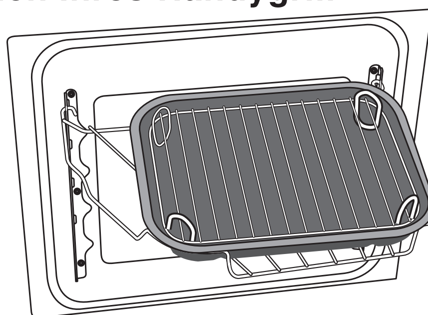
Die Bräunungs- und Unterhitzefunktionen sind nützliche Ergänzungen für Ihren Ofen und geben Ihnen die Flexibilität, Speisen perfekt zuzubereiten. Im Laufe der Zeit werden Sie schon bald merken, wie diese Funktionen kombiniert werden können, um Ihre Kochkünste zu erweitern.

Der Handygrill

Das Höchstgewicht, das vom Handygrill getragen werden kann, ist 5,5 kg. Er sollte nur zusammen mit der im Lieferumfang enthaltenen, genau passenden Schale benutzt werden. Jedes andere Behältnis könnte instabil werden.

Der Handygrill passt an die Backofentür. Braten und Backen auf ihm ist einfach zu überwachen, da er zugänglich ist, wenn die Tür geöffnet ist. Er kann auf verschiedenen Höhen angebracht werden. Je nach der Höhe, auf der er befestigt ist, müssen evtl. die Ofenroste entfernt oder versetzt werden.

Gebrauch Ihres Handygrill



Umluftgrillen

Umluftgrillen erfolgt bei geschlossener Ofentür.

Mit den Halterungen an der Innenseite der Multifunktionsofentür (linker Backofen) können Sie den Handygrill auf einer von vier verschiedenen Höhen anbringen.

Wenn Sie den Handygrill zum Umluftgrillen verwenden, können Sie sich um das Grillgut kümmern, ohne die Grillschale aus dem Ofen nehmen zu müssen.

Es ist jedoch wichtig, daran zu denken, die Grillschale nach jedem Grillen zu reinigen, da angesammeltes Fett gefährlich und unhygienisch ist.

Beim Öffnen und Schließen der Ofentür während des Gebrauchs des Handygrills aufpassen.

Die Position des Handygrills an den Backofentürhalterungen hängt von der Größe des Grillgutes ab.

Den Backofen mit Umluftgrillfunktion bei geschlossener Ofentür 5-10 Minuten vorheizen.

Entscheiden Sie stets vor dem Vorheizen, auf welcher Höhe der Grill angebracht werden soll, da der Handygrill und die Schale sehr heiß werden.

Die zweite Einbauhöhe von oben ist am nützlichsten für normales Grillen. Die obere Stellung nur zum Toasten oder für sehr schnell zuzubereitende Speisen, wie ein Minutensteak, verwenden.

Andere Verwendungszwecke

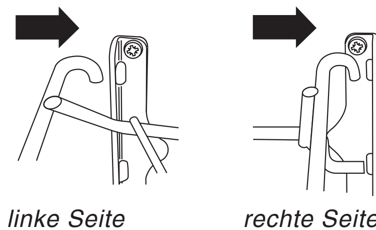
Der Handygrill und die Schale können auch zum Rösten und Braten verwendet werden.

Den Dreifuß aus der Schale nehmen und das Gestell auf mittlerer Höhe des Ofens anbringen. Die Umluft- oder konventionelle Ofeneinstellung verwenden und die Richtzeiten in der Kochzeittabelle für das Braten beachten. Nur die Schale im Lieferumfang des Backofens im Handygrillgestell verwenden – jedes andere Behältnis könnte instabil sein.

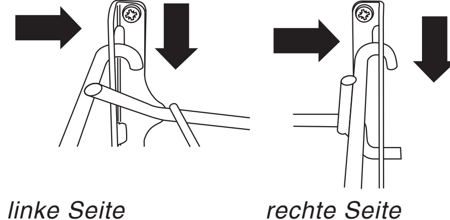
Zur Anbringung des Handygrills

Die Enden des Handygrillgestells mit den zwei Löchern in den Halterungen an der Ofentür ausrichten.

Die Enden gleichzeitig in beide Leisten schieben.



Das Gestell an den Leisten einhaken.

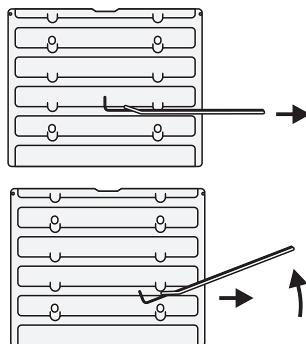


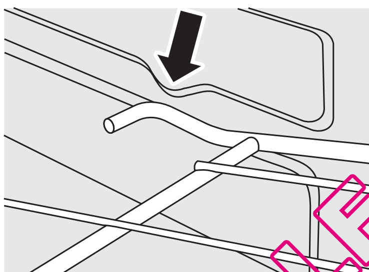
Backofenroste

Die Ofenroste lassen sich einfach entfernen und wieder anbringen.

Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Schiebeleistenanschläge in den Ofenseiten gestoppt wird.

Die Vorderseite des Rostes anheben, sodass die Rückseite des Rostes unter dem Schiebeleistenanschlag hindurchgeht, und dann den Rost nach vorne ziehen.





Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Schiebeleistenanschlag stößt. Den vorderen Teil anheben, sodass die Rostenden über die Schiebeleistenanschläge gehen und dann den vorderen Teil absenken, sodass der Rost waagerecht ist und ihn ganz nach hinten schieben.

Dampf

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am Gitter hinten an der Kochstelle zu sehen. Dies ist ganz normal.

Backofenleuchte

Die Backofenleuchte leuchtet auf, sobald das Thermostat eingeschaltet wird.

Bei Ausfall einer der Leuchten des Backofens vor dem Auswechseln der Glühlampe **die Stromversorgung ausschalten**. Genaueres zum Auswechseln einer Glühlampe der Ofenbeleuchtung siehe Abschnitt „Problembeseitigung“.

Aufbewahrung

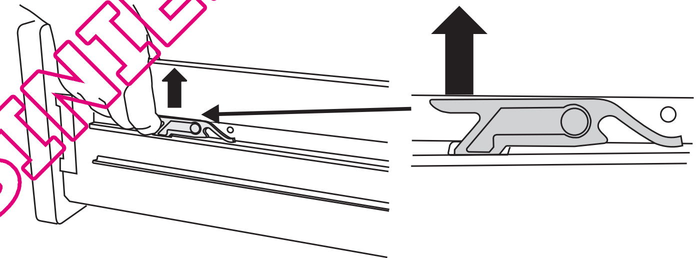
Die untere Schublade hat eine Kunststoffformschale im Boden, in der der Wok-Ring und die Griddleplatte untergebracht werden können. **Niemals etwas Heißes in die Schale legen, da sie dadurch beschädigt wird.** Sicherstellen, dass der Ring oder die Platte vor der Aufbewahrung abkühlt sind. Die Griddlefläche ist teflonbeschichtet, daher sollte darauf geachtet werden, die Fläche nicht durch darauf gestellte Töpfe oder ähnliches zu beschädigen. Die Schale kann zur Reinigung herausgenommen werden.

Die Schublade kann sehr warm werden, bewahren Sie daher nichts darin auf, das schmelzen oder Feuer fangen kann.

Die Schublade kann zum Reinigen usw. vollständig herausgenommen werden.

Die Schublade nach vorne ziehen, um sie herauszunehmen.

Die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) anheben, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen und gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten abziehen.



Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben.

Einsetzen der Schublade

Setzen Sie die Schublade wieder auf die Seitenleisten, halten Sie sie waagerecht und schieben Sie sie ganz nach hinten. Die Clips sollten einrasten und die Schublade an den Seitenleisten halten.

Reinigen Ihres Herdes

Vor der gründlichen Reinigung von der Stromversorgung trennen. Denken Sie daran, die Stromversorgung einzuschalten und die Uhr zurückzustellen, bevor Sie den Herd benutzen.

Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden. Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.

Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden. **Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt.**

Kochstellenbrenner

Die Gasbrennerköpfe und -deckel können zum Reinigen entfernt werden. Vergewissern Sie sich, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder anbringen.

Griddleplatte
Die Griddleplatte nach dem Gebrauch immer reinigen. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie abnehmen. Die Griddleplatte in heiße Spülmittellauge tauchen. Ein weiches Tuch oder für hartnäckige Flecken eine Nylon-Spülbürste verwenden.

NIEMALS ÄTZENDE ODER SCHEUERNDE REINIGER VERWENDEN, DA DIESE DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGEN WERDEN.

Handygrill
Die Schale und der Rost sollten mit heißer Spülmittellauge abgespült werden. Nach dem Grillen von Fleisch oder Speisen, die den Grill verschmutzen, die Grillschale sofort nach dem Gebrauch einige Minuten im Spülbecken einweichen lassen. Hartnäckiger Schmutz kann vom Rost mit einer Nylonbürste entfernt werden.

Bedienblende und Ofentüren
Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlflächen vermeiden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit flüssigen Reinigungsmitteln.

Die Bedienblende und die Regler sollten nur mit einem weichen Tuch, ausgewrungen in sauberer, heißer Spülmittellauge, gereinigt werden. Dabei jedoch darauf achten, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch polieren. Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden.

Backöfen
Die Backöfen haben herausnehmbare Auskleidungen, die mit spezieller Emaille beschichtet wurden, die sich teilweise selbst reinigt.

Dies verhindert nicht alle Markierungen an der Auskleidung, hilft aber dabei, einen Großteil des erforderlichen Reinigens von Hand zu verringern.

Die Cook & Clean-Auskleidungen funktionieren besser über 200°C. Wenn Sie das meiste Braten und Backen unter dieser Temperatur ausführen, nehmen Sie gelegentlich die Abdeckungen heraus und wischen sie mit einem fuselfreien Tuch und heißer Spülmittellauge ab. Die Abdeckungen sollten dann getrocknet und wieder eingesetzt und der Ofen etwa 1 Stunde lang bei 200°C geheizt werden. Dies stellt sicher, dass die Cook & Clean-Abdeckungen effektiv arbeiten.

Keine Stahlwolle (oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können) verwenden. Keine Ofenreinigungsschwämme verwenden.

Entfernen der Ofenauskleidungen
Einige der Auskleidungsbleche können zum Reinigen entfernt werden. Zuerst Roste herausnehmen.

Der rechte Umluftbackofen hat ein abnehmbares Ofendach – schieben Sie die Dachauskleidung nach vorne und ziehen Sie sie heraus.

Die Seitenabdeckungen jedes Ofens können herausgenommen werden.

Jede Seite des Ofens ist mit vier Befestigungsschrauben befestigt. Sie müssen die Schrauben nicht herausnehmen, um die Ofenauskleidungen zu entfernen. Wird jede Seitenabdeckung nach oben angehoben, gleitet sie von den Schrauben. Diese dann nach vorne ziehen.

Sobald die Auskleidungen entfernt sind, kann das Emailleinnere des Backofens gereinigt werden.

Beim Wiedereinsetzen der Auskleidungen zuerst die Seitenauskleidungen anbringen.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Ofendach mit dem Schlitz nach vorne anbringen.

Problembeseitigung

Dampf kommt aus dem Backofen
Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am hinteren Luftschlitz zu sehen. Beim Öffnen der Ofentür vorsichtig sein, da es einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zurückstehen und den Dampf austreten lassen.

Das Backofengebläse ist laut
Der Ton des Gebläses kann sich ändern, während sich der Backofen aufheizt – dies ist ganz normal.

Die Regler werden heiß, wenn ich den Backofen oder Grill benutze. Kann ich dies vermeiden?
Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder Grill steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen.

Wenn es ein Problem mit der Installation gibt und mein ursprünglicher Installateur nicht kommen kann, wer zahlt?
Sie zahlen. Kundendienste berechnen Gebühren, wenn sie Arbeiten korrigieren, die von Ihrem ursprünglichen Installateur ausgeführt wurden. Es ist in Ihrem Interesse, Ihren ursprünglichen Installateur zu finden.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)
Soll die Herdinstallation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Speisen kochen zu langsam, zu schnell oder verbrennen
Kochzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Versuchen Sie, mit einer höheren Temperatureinstellung zu kochen.

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig
Verwenden Sie keine Backform oder kein Backblech, das größer als 330mm x 290mm ist.

Wenn Sie größere Lebensmittel braten, sollten Sie diese während des Kochens umdrehen.

Deutsch

Wenn zwei Schubleisten verwendet werden, kontrollieren, ob genug Platz zwischen beiden gelassen wurde, damit die Hitze zirkulieren kann. Wenn ein Backblech in den Ofen gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass es mittig auf der Schubleiste sitzt.

Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest an der Dichtung sitzt.

Eine Schale mit Wasser, die auf die Schubleiste gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben. (Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite abgesenkt werden.) Wenn der Herd nicht waagerecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagerecht stellen.

Der Backofen geht nicht an, wenn er von Hand eingeschaltet wird

Wenn Sie den Multifunktionsofen benutzen, haben Sie eine Backfunktion eingestellt?

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet?

Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen. Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung?

Wenn dies das Problem nicht behebt, rufen Sie einen Kundendienstvertreter.

Ist das Schlüssel-Symbol (⚿) im Display zu sehen? Zu weiteren Informationen über die Schlüsselsperre der Uhr siehe im Abschnitt „Die Uhr“ der Anleitung.

Backofen geht beim automatischen Backen und Braten nicht an

Ist die Zeitschaltuhr korrekt eingeschaltet, aber steht der Ofenregler versehentlich auf AUS?

Wenn Sie den Multifunktionsofen benutzen, haben Sie eine Backfunktion eingestellt?

Ist das Schlüssel-Symbol (⚿) im Display zu sehen? Zu weiteren Informationen über die Schlüsselsperre der Uhr siehe im Abschnitt „Die Uhr“ der Anleitung.

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

Wenn das Herunterdrehen des Reglers nicht funktioniert hat oder nur für eine kurze Zeit funktioniert hat, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendienstvertreter eingebaut werden.

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in einem guten Elektrofachgeschäft kaufen. Sie benötigen eine 15 Watt, 240 V Glühlampe mit Edisongewinde FÜR BACKÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300 °C wärmebeständig ist.

Die Backofentür öffnen und den Handygrill (falls vorhanden) und die Ofenroste entfernen.

Die Stromversorgung ausschalten.

Die Lampenabdeckung durch Schrauben gegen den Uhrzeigersinn lösen. Die alte Glühlampe ausschrauben. Die neue Glühlampe einschrauben, die Lampenabdeckung wieder aufschrauben. Die Stromversorgung einschalten und kontrollieren, ob die Glühlampe aufleuchtet.

Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen.

Sind die Zündelektroden oder Gasbrennerschlitze durch Schmutz blockiert?

Sind die Brennerdeckel richtig aufgesetzt?

Kochplattenbrenner zünden nicht

Wenn nur eine oder alle Kochplattenbrenner nicht zünden, vergewissern Sie sich, dass die Teile nach dem Wischen oder Entfernen zur Reinigung richtig wieder angebracht worden sind.

Kontrollieren Sie, ob es ein Problem mit Ihrer Gasversorgung gibt. Dies ist möglich, indem Sie sich vergewissern, dass alle anderen Gasgeräte, die Sie haben, korrekt funktionieren.

Sehen Sie einen Funken an den Gasbrennern, wenn Sie die Kochplattenregler gedrückt halten? Falls nicht, kontrollieren Sie, ob die Stromversorgung ein ist – leuchtet die Uhr?

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät muss von einem Fachmann gemäß den Montageanweisungen installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen.

Bei Gasgeruch

Elektrische Schalter nicht ein- oder ausschalten.

Nicht rauchen!

Keine offenen Flammen verwenden.

Das Gas am Gaszähler oder Zylinder ausschalten.

Türen und Fenster öffnen, um das Gas loszuwerden.

Das Gasversorgungsunternehmen anrufen.

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Deshalb immer auf eine gute Belüftung der Küche achten: Halten Sie die Belüftungsöffnungen geöffnet oder sehen Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzughaube) vor.

Die besonders intensive oder langanhaltende Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, wie z. B. das Öffnen eines Fensters oder den Betrieb einer Dunstabzughaube auf einer höheren Leistungsstufe erforderlich machen.

Der Herd sollte von einem qualifizierten Wartungstechniker repariert und nur geprüfte Ersatzteile verwendet werden. Lassen Sie sich die Lage des Herdkontrollschalters vom Installateur zeigen. Markieren Sie ihn, um ihn leichter finden zu können. Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durch-

führung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.

Alle Teile des Herdes werden bei Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeitlang heiß.

Seien Sie beim Berühren des Herdes vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Versichern Sie sich ebenfalls immer, dass die Regler in der AUS-Stellung und kühl sind, bevor Sie versuchen, den Herd zu reinigen.

Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen. Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.

Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs. Sie können Feuer fangen, wenn sie eine heiße Oberfläche berühren.

Vorsicht beim Reinigen. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet werden, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.

Verwenden Sie keine unstabilen Töpfe und halten Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt.

Es darf Babys und kleinen Kindern niemals erlaubt werden, in der Nähe des Herdes zu sein. Sie dürfen keinesfalls auf irgendeinem Teil des Geräts sitzen oder stehen. Bringen Sie ihnen bei, nicht an den Reglern oder anderen Teilen des Herdes zu spielen.

Bewahren Sie niemals etwas in Schränken über einem Herd auf, das für Kinder von Interesse ist. Kinder, die auf den Herd klettern, um sie zu erreichen, können ernsthafte Verletzungen erleiden.

Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.

Im Interesse von Hygiene und Sicherheit sollte der Herd jederzeit sauber gehalten werden, da sich ansammelnde Fette oder andere Lebensmittelreste zu einem Feuer führen können.

Brennbare Wandbehänge oder Vorhänge usw. sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht sein.

Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

Lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien oder entzündliche Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts.

Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser. Heben Sie niemals einen brennenden Topf hoch. Schalten Sie die Regler aus. Ersticken Sie das Feuer in einem brennenden Topf auf einer Fläche durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien- oder Schaumfeuerlöscher, falls verfügbar.

Lassen Sie die Kochplatte niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen.

Tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie nach Gegenständen greifen, die in Schränken über der Kochstelle aufbewahrt werden. Brennbares Material kann sich entzünden, wenn es in Kontakt mit einer heißen Oberfläche gelangt und kann schwere Verbrennungen verursachen.

Lassen Sie beim Erwärmen von Fetten und Ölen große Vorsicht walten, da sich diese entzünden können, wenn sie zu heiß werden.

Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.

Lassen Sie eine Friteuse niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt zusammen.

Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln. Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Friteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist.

Verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (der Schlitz entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.

Bei Gebrauch eines elektrischen Geräts nahe der Kochplatte sollten Sie sich vergewissern, dass die Schnur des Geräts die Kochplatte nicht berühren kann.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Nur bestimmte Arten von Glas, Glaskeramik, Tonwaren oder anderen glasierten Behältern eignen sich zum Kochen auf der Kochstelle. Andere können aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung zerbrechen.

Sorgen Sie dafür, dass niemand auf einen Teil des Herdes klettert, sich auf ihn stellt oder sich daran hängt.

Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Küche jederzeit gut belüftet ist. Verwenden Sie Abzuggebläse oder Dunstabzughauben, wenn vorhanden.

Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen des Behälters und damit Verletzungen führen.

Der Herd ist nur zum Zubereiten von Speisen bestimmt und darf nicht für einen anderen Zweck benutzt werden.

Der Backofen sollte NICHT zum Heizen der Küche benutzt werden, da dies nicht nur Energieverschwendung ist, sondern sich auch die Regler überhitzen können.

Deutsch

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, die Ofentür nicht länger als notwendig offen halten.

Die technischen Daten dieses Herdes sollten nicht geändert werden.

Dieses Gerät ist schwer und beim Umsetzen sollte Vorsicht walten gelassen werden.

Wenn der Herd nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass die Regler in der Aus-Stellung sind.

Reparatur und Ersatzteile

Füllen Sie bitte die Geräteinformationen unten aus und bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf. Diese Angaben helfen uns, Ihr Gerät genau zu identifizieren und helfen uns, Ihnen zu helfen. Füllen Sie die Karte bitte jetzt aus, um Zeit und Ungelegenheiten zu sparen, wenn später ein Problem mit Ihrem Gerät auftreten sollte. Es kann ebenfalls nützlich sein, Ihren Kaufzettel zusammen mit dieser Broschüre aufzubewahren. Sie könnten aufgefordert werden, die Kaufbestätigung vorzulegen, um die Gültigkeit einer Garantiereparatur zu prüfen.

Kraftstofftyp: **Gas/Elektrizität**
Name des Geräts und Farbe* **Elite**
Seriennummer *
Händlername und -anschrift
Kaufdatum
Name und Anschrift des Installateurs
Installationsdatum

* Diese Informationen befinden sich auf dem Geräteschild.

Bei einem Problem

Falls Sie wider Erwarten ein Problem mit Ihrem Gerät haben sollten, schauen Sie sich bitte zunächst den Rest dieser Anleitung an, vor allem den Abschnitt zur Problemlösung, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät korrekt benutzen.

Wenn Sie danach noch immer Schwierigkeiten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte beachten

Ist der Garantiezeitraum für Ihr Gerät abgelaufen, erhebt unser Kundendiensttechniker für diesen Besuch ggf. eine Gebühr.

Wenn Sie einen Ingenieurbesuch anfordern und der Fehler nicht Verantwortung des Herstellers ist, behält sich unser Kundendiensttechniker das Recht zur Berechnung einer Gebühr vor.

Nicht wahrgenommene Termine können ebenfalls in Rechnung gestellt werden.

Außerhalb des Garantiezeitraums

Wir empfehlen, dass unsere Geräte regelmäßig über ihre gesamte Lebensdauer gewartet werden, um beste Leistung und Wirtschaftlichkeit zu erhalten.

Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten nur von sachkundigem und ausreichend qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Ersatzteile

Um optimale und sichere Leistung zu erhalten, nur Originalersatzteile verwenden. Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

Installation

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

Schauen Sie auf dem Geräteschild nach, für welches Gas der Herd eingestellt ist.

Umstellung

Dieses Gerät wird geliefert als: -

G 20 20 Millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Ein Umstellsatz für andere Gasarten ist im Lieferumfang des Herds enthalten.

Soll das Gerät auf die Verwendung einer anderen Gasart umgestellt werden, empfehlen wir, dies vor der Installation zu tun. Siehe dazu der Abschnitt Gasumstellung dieser Anleitung.

Sicherheitsanforderungen/Vorschriften und Richtlinien

Dieses Gerät muss von einer Fachkraft installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften und Richtlinien sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen. Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch dieses Geräts die Anleitung.

In Ihrem eigenen und dem Interesse der Sicherheit ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass alle Gasgeräte von Fachleuten installiert werden müssen. Bei unkorrekter Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihre Gasart und Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild. Dieses Gerät kann auf die Verwendung anderer Gasarten umgestellt werden.

Stellen Sie es in einem gut belüfteten Raum auf.

Belüftungsmaßnahmen

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

Örtliche Richtlinien zur Be- und Entlüftung müssen beachtet werden, mindestens ist jedoch folgendes notwendig:

Alle Räume benötigen ein Fenster, das geöffnet werden kann, oder vergleichbares, für einige Räume ist zusätzlich zu einem Fenster ein permanenter Abzug erforderlich. Der Herd darf nicht in einer kombinierten Wohnküche mit einem Rauminhalt von weniger als 20 m³ installiert werden. Soll er in einem Raum mit einem Rauminhalt von unter 5 m³ installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 100 cm² erforderlich. Soll er in einem Raum mit einem Rauminhalt von 5 m³ bis 10 m³ installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 50 cm² erforderlich. Überschreitet der Rauminhalt 11 m³ ist kein Luftabzug erforderlich. Hat der Raum jedoch eine Tür, die direkt ins Freie geöffnet werden kann, ist selbst bei einem Rauminhalt zwischen 5 m³ und 10 m³ kein Luftabzug erforderlich. Befinden sich andere kraftstoffverbrennende Geräte im gleichen Raum, ist ggf. mehr Belüftung notwendig.

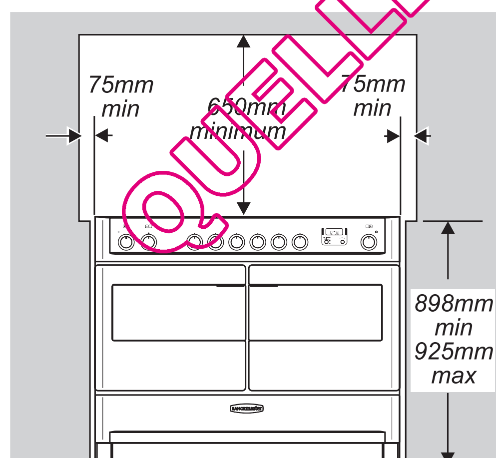
Aufstellung des Herdes

Der Herd kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer installiert werden, jedoch NICHT in einem Raum mit einer Badewanne oder Dusche.

HINWEIS:
Ein Gerät für flüssiges Propangas darf nicht in einem Zimmer oder internen Raum unter Erdgeschossebene wie z. B. in einem Keller installiert werden.

Aufstellen des Herdes

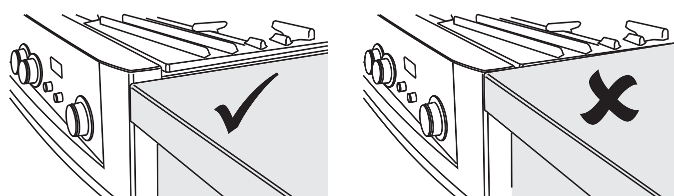
Die nachstehenden Abbildungen zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herdes von benachbarten Flächen.



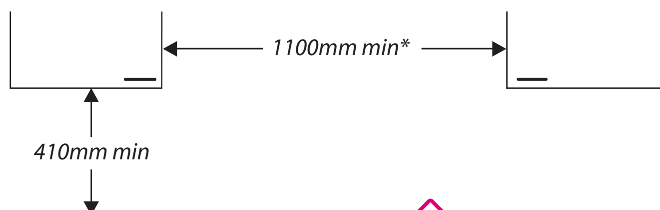
Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

Über der Kochstellenhöhe sollte eine Lücke von 75 mm an jeder Seite des Herdes und zu jeder benachbarten senkrechten Fläche gelassen werden.

Für nicht entzündliche Flächen (wie unlackiertes Metall oder Keramikfliesen) kann dies auf 25 mm verkleinert werden.



Benachbarte Arbeitsflächen sollten bündig mit oder unter der Kochplatteneinfassung, nicht den Pfannenträgern sein.



Wir empfehlen eine Lücke von 1110 mm zwischen Einheiten, um Bewegen des Herdes zu berücksichtigen. Wenn ein glatt abschließender Einbau erforderlich ist, schieben Sie den Herd an die Einheit an der einen Seite, und danach die Einheit an der anderen Seite an. Den Herd nicht einklemmen. Es muss noch immer möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hereinzuschieben und herauszuziehen.

Ein Mindestraum von 650 mm ist zwischen der Oberseite der Kochstelle und einer horizontalen entzündlichen Fläche erforderlich.

Jede Dunstabzughaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzughaubenherstellers installiert werden.

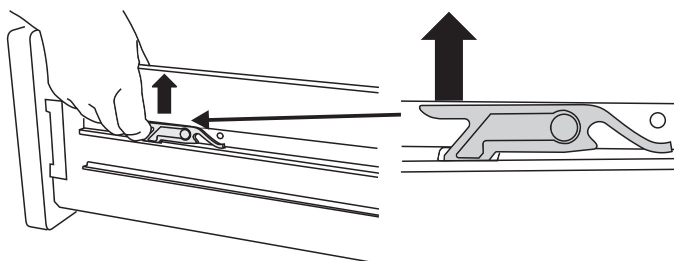
Aus Sicherheitsgründen dürfen keine Vorhänge direkt hinter dem Herd angebracht werden.

Ein Abstand von 130 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen. Die tatsächliche Öffnungsweite der Türen ist etwas geringer, doch dies schützt Ihre Hand beim Öffnen der Tür.

Auspacken des Herdes

Entfernen Sie keine Verpackung vom Herd, bis er sich direkt vor dem Aufstellort befindet (es sei denn, er passt in seiner Außenverpackung nicht durch eine Tür).

Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.



Die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) anheben, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen und gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten abziehen.

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben. Legen Sie die Schublade an einen

sicheren Ort, sie wird erst wieder eingesetzt, wenn die Installation abgeschlossen ist.

Höheneinstellung

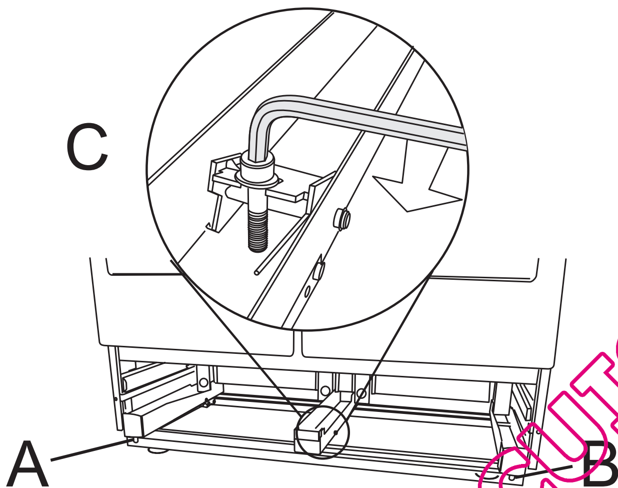
Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagerecht steht.

Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die Einheiten beschädigen könnte.

Die Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagerecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Nivellierwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen.

Die Höhe der vorderen Rolle einstellen, um den Herd waagerecht zu stellen.

Den Innensechskantschlüssel an der mittleren Rollenabsenkvorrichtung (C in der Abb. unten) anbringen.



A linke, hintere Rolle, B rechte, hintere Rolle, C mittlere Rolle

Wenn Sie mit der Höhe und waagerechten Position zufrieden sind, heben Sie die Vorderseite des Herdes um eine Drehung der vorderen Einstellrolle. Die Vorderfüße auf den Boden herunterschrauben. Die vordere Einstellrolle gegen den Uhrzeigersinn rollen, um die vordere Rolle anzuheben, sodass die Vorderseite des Herdes auf den Füßen, nicht der vorderen Rolle ruht, um versehentliches Bewegen des Herdes zu verhindern.

Das Nivellierwerkzeug in der Schublade lassen, damit der Kunde es benutzen kann, wenn er den Herd versetzen möchte.

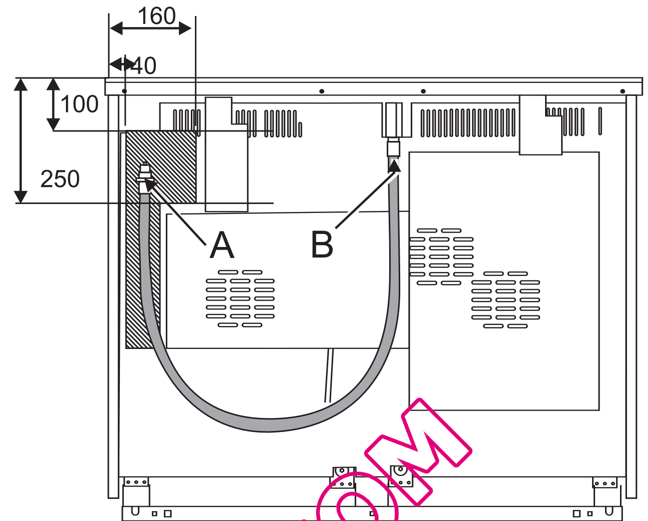
Gasanschluss

Haltevorrichtung

Eine Haltevorrichtung sollte angebracht sein, wenn der Herd an eine flexible Gasversorgung angeschlossen ist. Eine Haltevorrichtung sollte am Bauwerk befestigt werden und sollte gelöst werden können, damit der Herd zur Reinigung oder Wartung herausgezogen werden kann.

Flexibler Gasschlauch

Zwischen Gasversorgung und Anschlussschlauch muss ein Gasabsperrventil angebracht werden. Der flexible Schlauch (nicht im Lieferumfang des Herdes enthalten) muss den einschlägigen Normen entsprechen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten.



Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses. Die Hausgasversorgung muss mit einem nach unten gerichteten Anschluss abgeschlossen werden.

Der Geräteanschluss befindet sich direkt unter Kochstellenhöhe an der Rückseite des Herdes. („B“ in der Abbildung).

Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht sind, so dass der Schlauch u-förmig nach unten hängt.

Da die Höhe des Herdes verstellt werden kann und jeder Anschluss anders ist, ist es schwierig, genaue Abmessungen zu geben. Idealerweise sollte der Hausversorgungsanschluss im schraffierten Bereich in der Abbildung auf der Rückseite des Herdes sein. („A“ in der Abbildung).

Kontrollieren Sie nach Herstellung des Gasanschlusses mit einer Druckprüfung, ob der Herd gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte kein Spülmittel – dies kann zu Rost führen. Verwenden Sie ein Produkt, das speziell für Leckerkennung hergestellt wurde.

Druckprüfung

Der Gasdruck kann an der Gasdüse eines der mittleren Kochstellenbrenner gemessen werden. Den Pfannenträger, Brennerkopf und -deckel entfernen. Die Gasdüse ist nun zugänglich.

Testdrücke siehe Abschnitt **Technische Daten** an der Rückseite dieser Anleitung.

Das Brenneroberteil wieder zusammensetzen und dabei sicherstellen, es korrekt auf dem Brennergehäuse zu montieren.

Elektrischer Anschluss

Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN

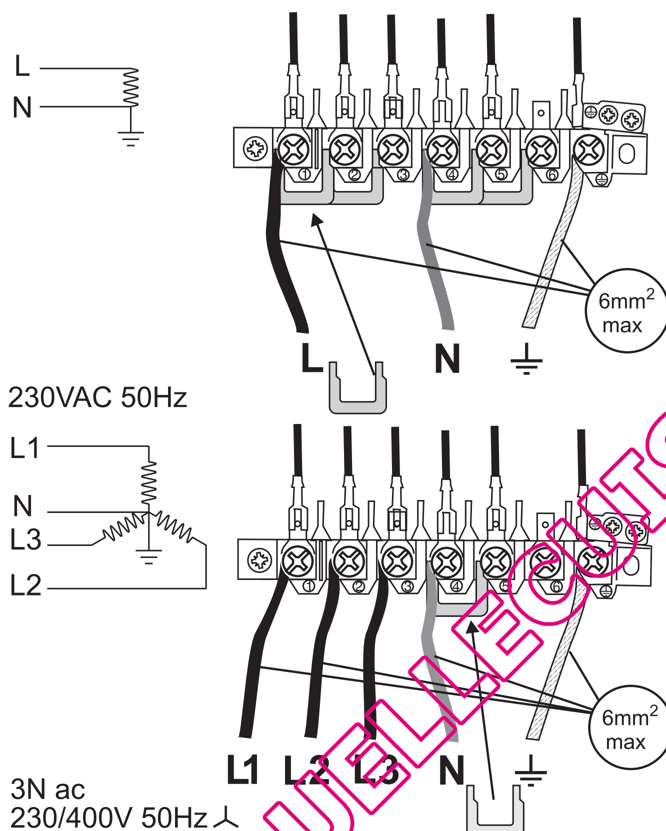
Hinweis

Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit einem doppelpoligen Schalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm in allen Polen an die korrekte Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem Spannungsschild am Herd angegeben. Dieser Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 7,2 kW. Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen.

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand.

Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen.



Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Soll die Installation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Kochstelle

Alle Brenner nacheinander kontrollieren. Eine Flammensicherheitsvorrichtung stoppt die Gaszufuhr zum Brenner, wenn die Flamme erlischt. Den Regler für jeden Brenner auf das ausgefüllte Flammensymbol drehen. Den Regler eindrücken. Dies lässt Gas zum Gasbrenner strömen. Den Regler weiter eingedrückt halten und die Zündtaste drücken oder das Gas mit einem Streichholz anzünden. Den Regler etwa weitere 10 Sekunden eingedrückt halten.

Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Backofenprüfung

Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor die Backöfen funktionieren.

Zur Einstellung der Uhrzeit siehe Abschnitt „**Die Uhr**“.

Die Backöfen einschalten und kontrollieren, ob sie sich erwärmen.

Kontrolle, ob die Backofenbeleuchtung funktioniert.

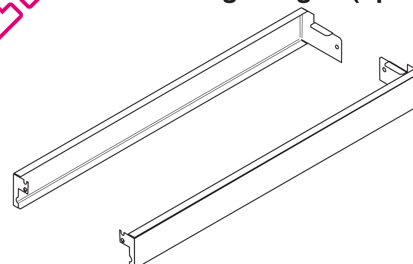
Anm. Die Glühlampe des Ofens ist nicht Bestandteil der Garantie.

Die Öfen ausschalten.

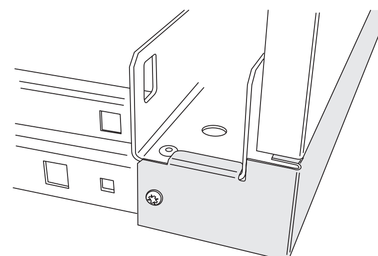
Anbringen der Sockel

Der Herd wird mit zwei Edelstahlseitenwandverlängerungen, einem schwarzen Frontsockel mit Edelstahlfüßen und einer Edelstahl-Frontsockelverkleidung geliefert.

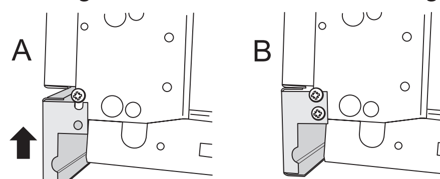
Anbringen der Seitenverlängerungen (optional)



Falls die Einbauhöhe des Herdes weniger als 910 mm zur Kochplatteneinfassung liegt, oder der Abstand von der Unterkante der Seitenwand zum Boden weniger als 60 mm ist, sollte die Seitenverlängerung nicht angebracht werden. Falls der Herd zwischen 2 Einheiten eingebaut ist, sind die Seitenverlängerungen nicht notwendig.



Die Zunge an der Rückseite der Seitenverlängerung in das U-Profil an der Rückseite des Herdes einhaken und mit einer der mitgelieferten Schrauben befestigen.

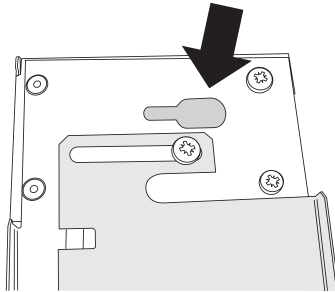


An der Vorderseite die Seitenverlängerung unter die vorstehende Schraube haken und mit einer Schraube im

unteren Loch befestigen. Die obere Schraube nicht anziehen. Sie muss vorstehen, so dass der Frontsockel an ihr angehakt werden kann.

Die andere Seitenverlängerung bei Bedarf anbringen. Den Herd wieder zurückschieben.

Anbringen des Frontsockels



Sockeloberseite *Unterseite*

An der Rückseite des Sockels befindet sich an jedem Ende ein Schlitz. Den Sockel vor den Herd halten. Jede Seite des Sockels nacheinander auf die zwei Endschrauben haken. Wenn Sie von der Seite darauf schauen, können Sie überprüfen, ob die Schlitze dabei ausgerichtet sind. Kontrollieren, dass der Endschiebefuß und die rückseitige Schiebeplatte des Sockels korrekt auf dem Boden sitzen.

Der Sockel wird mit einer losen Edelstahlverkleidung geliefert. Falls das schwarze Finish bevorzugt wird, die Edelstahlverkleidung beiseite legen. Im anderen Fall die Verkleidung auf den schwarzen Sockel setzen. Den Sockel und die Verkleidung (falls vorhanden) mit den 3 Schrauben im Lieferumfang befestigen.

Einsetzen der Schublade

Setzen Sie die Schublade wieder auf die Seitenleisten, halten Sie sie waagerecht und schieben Sie sie ganz nach hinten. Die Clips sollten einrasten und die Schublade an den Seitenleisten halten.

Kundendienst

Bitte informieren Sie den Benutzer über die Bedienung des Herdes und übergeben Sie ihm diese Anleitung.

Vielen Dank.

Umstellung auf eine andere Gasart

Reparatur - Achtung

Diese Umstellung muss von einer Fachkraft ausgeführt werden. Nach der Umstellung muss die Installation den einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen. Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie dieses Gerät umstellen.

Bei falscher Umstellung des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.

Diese Anleitung muss in Verbindung mit dem Rest der Geräteanleitung verwendet werden, vor allem Informationen über Normen, Herdaufstellung, Eignung des Anschlussschlauches, usw.

Bei Reparatur oder Austausch gasführender Bauteile den Herd vor Beginn der Arbeiten vom Gas trennen und nach Abschluss prüfen, ob das Gerät gasdicht ist.

Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden.

Umstellung

Vor der Aufnahme der Arbeit von der Strom- und Gasversorgung trennen. Prüfen, ob das Gerät nach Abschluss der Arbeiten sicher ist.

Dieses Gerät wird geliefert als: -

G 20 20 Millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Sehen Sie im Abschnitt **Technische Daten** auf der Rückseite der Anleitung nach, ob der Herd auf die Gasart, die Sie verwenden wollen, umgestellt werden kann.

Gasdüsen

Brennerdeckel und -köpfe entfernen. Alte Düsen entfernen. Neue Düsen anbringen (korrekte Düsen siehe Abschnitt **Technische Daten** auf der Rückseite der Anleitung). In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen.

Hahneinstellung

Sehen Sie in der Tabelle auf der Rückseite der Anleitung nach, ob die Umgehungsschrauben gewechselt werden müssen.

Alle Knebel abziehen.

Die 3 Schrauben an der Rückseite der Oberkante der Bedienblende entfernen.

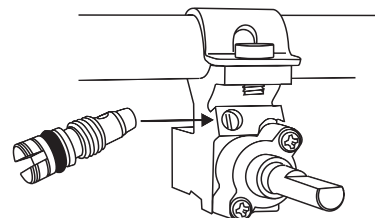
Die Ofentüren öffnen und die 2 Befestigungsschrauben an jedem Ende unter der Bedienblende entfernen.

Die Bedienblende nach vorne ziehen und die Verdrahtung von der Rückseite trennen.

Den Schutzschild der Reglerhähne entfernen (2 Schrauben).

Umstellung auf andere Gasarten.

Die Umgehungsschraube entfernen und den korrekten Ersatz anbringen.



Korrekte Düsengröße siehe Tabelle an der Rückseite dieser Anleitung.

Die Bedienblende wieder anbringen.

Aufkleber

Den passenden Aufkleber, der anzeigt, für welches Gas das Gerät nun eingestellt ist, auf das Datenschild kleben.

Druckprüfung

Das Gerät an die Gasversorgung anschließen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

Testdrücke siehe Abschnitt **Technische Daten** an der Rückseite dieser Anleitung.

Der Gasdruck kann an der Gasdüse eines der mittleren Kochstellenbrenner gemessen werden (nicht den Dreiringbrennern). Den Brennerkopf abheben. Das Manometer an die Düse anbringen. Den Kochstellenbrenner einschalten und einen der anderen Brenner einschalten und anzünden.

Das Brenneroberteil wieder zusammensetzen und dabei sicherstellen, es korrekt auf dem Brennergehäuse zu montieren.

Den Reglerhahnschutz wieder anbringen. Die Verdrahtung wieder an die Bedienblende anschließen und die Blende anbringen.

Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

Die Funktion aller Brenner prüfen.

Kontrollieren, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

Reparatur und Wartung

VOR ALLEN WARTUNGSARBEITEN AN GASFÜHRENDEN KOMPONENTEN MUSS DIE GASZUFUHR UNTERBROCHEN WERDEN.

Nach Abschluss der Reparatur prüfen, ob das Gerät gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte kein Spülmittel – dies kann zu Rost führen. Verwenden Sie ein Produkt, das speziell für Leckerkennung hergestellt wurde.

Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden.

Vor Aufnahme der Reparatur von der Stromzufuhr trennen, vor allem bevor folgende Teile entfernt werden: - Bedienblende, Seitenabdeckungen, Kochplattenblech oder elektrische Komponenten oder Abdeckungen.

Vor dem Wiederanschluss an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass das Gerät elektrisch sicher ist.

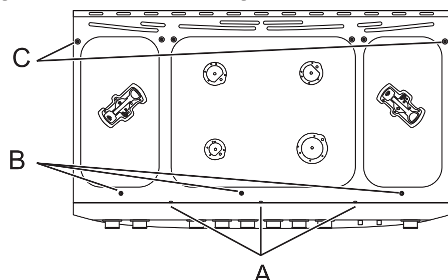
Anmerkung – Hinweise auf den linken und rechten Ofen beziehen sich auf die Ansicht von vorn.

1 Bedienblende entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Die Pfannenträger und Regler entfernen. Die 3 Schrauben hinten an der Oberkante der Bedienblende entfernen.

Die Ofentüren öffnen und die 2 Befestigungsschrauben an jedem Ende unter dem Bedienfeld entfernen. Die Bedienblende anheben, nach vorne ziehen und die Verdrahtung von der Rückseite trennen.

In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen.



A Befestigungsschrauben Bedienblendenoberseite
B Befestigungsschrauben Kochplattenvorderseite
C Befestigungsschrauben Kochplattenrückseite

2 Kochplattenoberteile entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Den Herd nach vorne ziehen, um Zugang zu erhalten.

Die Bedienblende entfernen (siehe 1). Die Kochplattenbrennerdeckel und -oberteile entfernen. Falls die Kochplattenbrenner mit Schrauben an der Kochplatte befestigt sind, diese entfernen (aber nicht die Befestigungsschrauben der Funkenelektrode). Die 2 Sechskantschrauben an der Rückseite der Kochplatte und die 3 Befestigungsschrauben an der Vorderseite der Kochplatte entfernen. Die Kochplatte vom Gerät abheben. In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen.

3 Eine äußere Abdeckung entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Die Bedienblende entfernen (siehe 1). Die Sicherungsschraube an der oberen Vorderkante sowie die beiden Befestigungselemente an der Rückseite oder an der Seitenabdeckung entfernen. Die untere Sicherungsschraube lösen, die sich unterhalb der Kante an der vorderen Ecke der Bedienblende befindet. Die Abdeckung vom Gerät abheben.

4 Eine Ofenneonleuchte entfernen

Die Bedienblende entfernen (siehe 1). Die Linse an der Vorderseite der Blende halten und das Gehäuse der Neonleuchte von hinten aus der vorderen Linse ziehen. Die vordere Linse festhalten und die neue Leuchte von der Rückseite der Bedienblende her an der Linse anbringen. In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen. Kontrollieren, ob die Ersatzleuchte richtig funktioniert.

5 Uhr entfernen

Die Bedienblende entfernen (siehe 1).

Den/die Zeitschaltuhrkontrollregler abziehen. Die Zeitschaltuhr mit Halterung durch Entfernen der Befestigungsschrauben von der Blende entfernen. Die Zeitschaltuhr durch Eindrücken der Kunststofflaschen am Zeitschaltuhrgehäuse von ihrer Halterung entfernen und gleichzeitig die Einheit nach vorne ziehen. In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen. Beim Ersetzen von Leitungen bitte den Schaltplan zu Rate ziehen. Funktion der Zeitschaltuhr kontrollieren.

6 Einen Thermostat entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Die Kochplatte entfernen (siehe 2). Die entsprechende Ofentür öffnen und die Ofenroste herausnehmen.

Rechter Ofen

Die beiden Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung des Thermostatglases befestigt ist. Das Thermostatglas aus den Clips an der hinteren Ofenabdeckung herausnehmen.

Linker Ofen

Die beiden Schrauben entfernen, mit denen das Thermostatglas an der Gebläseabdeckung hinten im Ofen befestigt ist. Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den hinteren Bereich des Herds zu erhalten. Beide Abdeckkästen abheben, nachdem die Befestigungss-

chrauben entfernt wurden. Die Thermostatkapillare vom Ofen entfernt zuführen. Die Drähte vom Thermostat trennen und die beiden Befestigungselemente lösen, mit denen die Kontrollvorrichtung an der Befestigungsplatte befestigt ist. Das Ersatzthermostat einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Glas hinten im Ofen mittig zwischen den Clips befestigt ist. Kontrollieren, ob das Thermostat richtig funktioniert.

7 Thermischen Sicherungsautomaten eines Ofenelements entfernen.

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf den Abdeckkasten zu erhalten. Die Schrauben lösen und die Abdeckung abheben. Die Sicherung befindet sich auf der Erdungsplatte neben den Ofenelementanschlüssen. Die Sicherungsverdrahtung trennen. Die Befestigungselemente lösen, mit denen die Sicherung an der Erdungsplatte befestigt ist, und die Sicherung entfernen. Die Ersatzsicherung einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

8 Einen Kochplattenhahn entfernen

Die Kochplatte entfernen (siehe 2). Die Ausfallsicherungsleitung hinten am Hahn herausziehen. Die Rohrverschraubung hinten am Hahn lösen. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen der Hahn an der Gasringleitung befestigt ist. Die Zündschalterverdrahtung trennen. Den Hahn entfernen. Die Dichtung entfernen und wegwerfen. Den Ersatzhahn mit einer neuen Dichtung versehen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist. Die Kochplattenzündung prüfen.

9 Einen Zündschalter auswechseln

Den Gashahn wechseln (siehe 7).

10 Eine Kochplattenbrennerdüse entfernen

Die Kochplatte entfernen (siehe 2). Die Düse direkt vom Brennerkörper entfernen. Die entsprechende Düse anbringen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

11 Eine Kochplattenfunkenelektrode entfernen

Die Pfannenträger, Brennerköpfe und -deckel abnehmen. Die Schraube, mit der die Elektrode am Brennergehäuse befestigt ist, entfernen. Die Elektrode herausheben und die Leitung trennen.

Hinweis
Darauf achten, dass der Zündungsdraht nicht durch das Loch fällt.

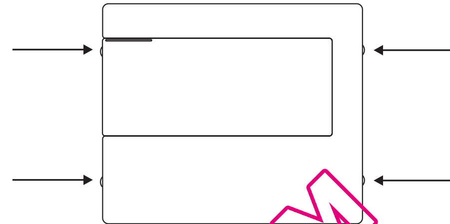
Die Leitung an der neuen Elektrode anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen. Anschließend kontrollieren, ob der Brenner korrekt zündet.

12 Ofentür entfernen

Die Ofentür öffnen. Die Tür festhalten und die beiden Schrauben entfernen, mit denen das obere Scharnier am Vorderrahmen des Geräts befestigt ist. Die Tür vom unteren Scharnier entfernen, indem sie leicht angehoben und nach außen bewegt wird. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

13 Äußere Verkleidung der Ofentür entfernen

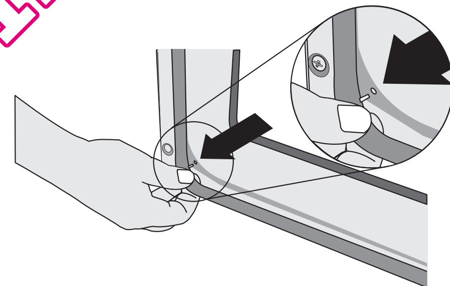
Die Ofentür öffnen. Die Innensechskantschrauben an den Seiten der Tür entfernen. Die äußere Türverkleidung entfernen. Den Griff entfernen und an der neuen Türverkleidung anbringen. Die Ersatzverkleidung an der Ofeninnentür anbringen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.



14 Schließhaken der Tür entfernen

Äußere Türverkleidung des Ofens entfernen (siehe 12). Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Schließhakenvorrichtung an der inneren Türverkleidung befestigt ist. Den Ersatzschließhaken einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Die Türfunktion prüfen.

15 Ofentürdichtung entfernen



Die Ofentür öffnen. Die Dichtung wird an der hinteren Fläche durch kleine Haken gehalten. Die Dichtung an der Ecke diagonal von der Türmitte abziehen, bis dieser Haken gelöst wurde. Den nächsten Haken ähnlich lösen und dies für alle Haken wiederholen. Falls die Haken schwer zu lösen sind, kann Kraft angewendet werden, da die alte Dichtung weggeworfen wird.

Beim Anbringen einer neuen Dichtung die Verbindungsstelle der Dichtung unten platzieren. Die neue Dichtung in eines der Ecklöcher der Tür einhaken und nacheinander alle Haken um die Tür herum einhaken.

16 Sperrklinke der Ofentür verstellen

Die Ofentür öffnen und die Sicherungsmutter im unteren Bereich der Sperrklinke lösen. Die Sperrklinke nach innen oder außen verstellen, bis die gewünschte Türfunktion erzielt wurde. Die Sicherungsmutter wieder anziehen.

17 Herdplattenfunkengeber entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben. Die Anschlüsse lösen und ihre

Position notieren. Die Befestigungselemente lösen, mit denen der Funkengeber befestigt ist, und die Vorrichtung entfernen.

18 Elektrodenleitungen der Herdplatte entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den hinteren Bereich des Geräts zu erhalten. Die Kochplatte entfernen (siehe 2). Den Abdeckkasten entfernen und alle Hochspannungsleitungen am Funkengeber trennen. Die Leitung an der Elektrode trennen. Das isolierte Bündel Hochspannungsleitungen durch die hintere Leiste ziehen. Die entsprechende Leitung aus der Isolierung ziehen und die Ersatzleitung hineinschieben. Die Leitungen wieder in die hintere Leiste einsetzen. Die Leitungen wieder mit dem Funkengeber und der Ofenelektrode verbinden. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen und die Zündung kontrollieren.

19 Innere Ofenabdeckung entfernen

Die Ofentür öffnen. Am linken Ofen die 2 Befestigungsschrauben lösen, mit denen das Thermostatglas befestigt ist. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die innere Abdeckung hinten am Ofen befestigt ist. Die Abdeckung abnehmen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Sicherstellen, dass die Befestigungselemente fest angezogen sind.

20 Ein Ofengebläse ersetzen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben. Die Gebläseverdrahtung entfernen und die Anschlusspositionen notieren. Die innere Abdeckung hinten wie in Abschnitt 22 beschrieben entfernen. Die Gebläselamellen festhalten und die mittlere Mutter (Linksgewinde), Messingunterlegscheiben, Gebläselamelle und Sprengring lösen. Die Befestigungselemente des Gebläses lösen und hinten aus der Vertiefung nehmen. Das Ersatzgebläse einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen zufrieden stellend funktioniert.

21 Ein Ofengebläseelement entfernen

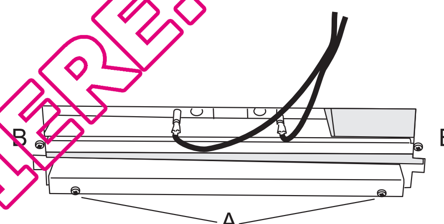
Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben. Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren. Die innere Abdeckung hinten wie in Abschnitt 22 beschrieben entfernen. Die Befestigungsmittel entfernen, mit denen das Element im Ofen befestigt ist, und das Element herausnehmen. Das Ersatzelement einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen richtig funktioniert.

22 Unteres und oberes Element des linken Ofens entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

Unteres Element

Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungsmittel entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben.



Die 2 Schrauben „A“ entfernen und die Platte herunterfallen lassen. Die 2 Schrauben „B“ entfernen, die obere Platte absenken und durch den Schlitz in der Herdrückseite entfernen.

Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren.

Die Befestigungsmittel des Herdelements entfernen und das Element herausnehmen. Das Element ersetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

Oberes Element

Die linke Ofentür öffnen und die Befestigungselemente lösen, mit denen der Hitzeschutz befestigt ist. Die Befestigungsmittel der oberen Elementhalterung entfernen und das Element herausnehmen. Das Element ersetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen zufrieden stellend funktioniert.

Die Backöfen	Multifunktionsofen	Umluft/Heißluft
Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch)	B	A
Energieverbrauch Bei Standardbeladung	0.90kWh	0.85Wh
Nettovolumen (Liter)	62	67
Typ	Mittel	Groß
Kochzeit bei Standardbeladung (Minuten)	41 Minuten	38 Minuten
Backfläche	1400cm^2	1400cm^2

Français

Sécurité avant tout

Tout comme vous, votre cuisinière a besoin d'air frais. Les flammes des brûleurs produisent des gaz de combustion, de la chaleur et de l'humidité. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez une hotte aspirante à évacuation extérieure. En cas d'utilisation simultanée de plusieurs brûleurs ou d'utilisation prolongée de la cuisinière, ouvrez une fenêtre ou mettez en marche une hotte aspirante. Pour des informations plus détaillées, reportez-vous aux instructions d'installation. Nous vous recommandons de lire les « Consignes générales de sécurité » (notamment si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière mixte auparavant). Vous y trouverez les instructions et précautions de base à observer pour utiliser une cuisinière mixte en toute sécurité.

Alimentation en gaz et électricité

Vérifiez que l'alimentation en gaz est en marche et que l'alimentation électrique de la cuisinière est raccordée et en marche. La cuisinière a besoin d'électricité.

Odeur de neuf

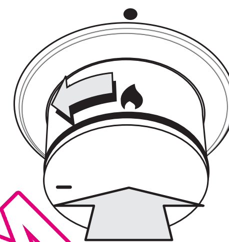
Une légère odeur de neuf peut se dégager lors de la première utilisation de la cuisinière. Elle disparaîtra rapidement à l'usage.

Brûleurs de table de cuisson

Le schéma à côté de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton. En appuyant sur le bouton, le brûleur est mis en marche par le biais d'un système d'allumage par étincelle. Chaque brûleur est également doté d'un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

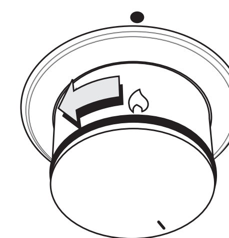
Appuyez sur un bouton et mettez-le sur le symbole de flamme.

Continuez d'appuyer sur le bouton pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur pendant quelques secondes. Le système d'allumage produit une étincelle et allume le gaz.



Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant sur le bouton pendant un peu plus longtemps.

Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme. Le symbole de contour de flamme indique le réglage minimum.



Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.

N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas.

L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est DECONSEILLEE. Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson.

N'utilisez pas de récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni de récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.). Le diamètre minimum recommandé pour les récipients de cuisson est de 120 mm. Le diamètre maximum recommandé pour les récipients de cuisson est de 250 mm ; veillez à ce que les grands récipients soient bien écartés les uns des autres.

Le brûleur Wok (coup de feu) à triple élément chauffant est conçu pour fournir une chaleur uniforme sur une grande surface. Il est idéal pour les grandes poêles et la friture rapide à feu vif. Les petits brûleurs conviennent davantage aux récipients de cuisson plus petits.

Remarque :
Les récipients en aluminium peuvent laisser des traces de métal au niveau des grilles de la table de cuisson. Ces traces sont sans incidence sur la durabilité de l'émail

et l'emploi d'un nettoyant pour métaux permettra de les supprimer.

Plaque à griller

La plaque à griller se pose sur la grille centrale gauche de la table de cuisson, d'avant en arrière. Elle s'utilise pour la cuisson directe des aliments. N'utilisez pas de récipients de cuisson sur cette plaque. La plaque à griller a une surface antiadhésive susceptible d'être endommagée par des ustensiles de cuisine métalliques (spatules, par exemple). Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant.

Ne la placez pas transversalement – elle sera mal placée et instable.

Ne la placez pas sur le brûleur Wok – elle n'est pas conçue pour être placée sur les grilles du Wok.

Placez la plaque à griller sur les grilles des brûleurs de la table de cuisson.

Vérifiez qu'elle est placée correctement.

Avant l'utilisation, vous pouvez enduire la plaque d'une légère couche d'huile à friture. Allumez les brûleurs de la table de cuisson. Réglez la hauteur de flamme selon les besoins.

Préchauffez la plaque à griller pendant 5 minutes au maximum avant d'y déposer les aliments. Un préchauffage plus long risque de l'endommager. Pour diminuer la chaleur, il suffit de tourner les boutons de commande vers la position minimum indiquée par le symbole de contour de flamme.

Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment de place autour de la plaque à griller pour permettre l'échappement des gaz. N'utilisez **jamais** deux plaques à griller côte à côte.

Après la cuisson, laissez refroidir la plaque à griller avant de la nettoyer.

Support spécial de Wok

Le support spécial de Wok est conçu pour permettre l'utilisation d'un Wok professionnel Typhoon™ 35 cm (Code de pièce 13840S). Il est en vente auprès des grands détaillants.

Si vous utilisez un autre modèle de Wok, vérifiez qu'il repose correctement sur le support spécial. Les Woks peuvent avoir des tailles et des formes très variées. Il est important que le Wok repose correctement sur le support – mais si le Wok est trop petit, il ne sera pas bien maintenu en place par le support spécial.

Le support spécial de Wok doit être utilisé uniquement sur le brûleur Wok à triple élément.

Lorsque vous placez le support spécial, vérifiez que le Wok repose bien sur les barres avant et arrière et qu'il est bien soutenu par une grille de la table de cuisson.

Vérifiez que le support spécial est stable et que le Wok est placé à niveau sur le brûleur.

Le support spécial deviendra très chaud pendant l'utilisation – attendez suffisamment longtemps pour le laisser refroidir avant de le retirer.

Fours

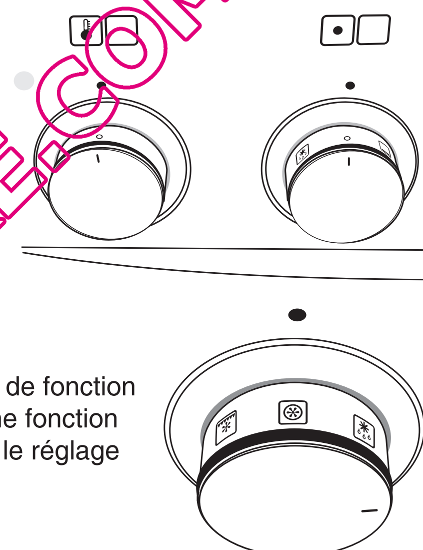
L'appareil devient chaud lorsqu'il est en marche. Veillez à éviter de toucher les éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.

L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner. Voir les instructions de la section « Horloge » pour le réglage de l'horloge.

Four gauche

Le four gauche est un four multifonctions. Outre le ventilateur de four et l'élément du ventilateur, le four est doté de deux éléments chauffants supplémentaires, l'un visible dans la voûte, et l'autre sous la sole. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four. Pour un complément d'informations au sujet de ce four, veuillez vous reporter à la section « Four multifonctions ».

Le four multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température.



Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. Ceci est le réglage du four ventilé.

Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise.

Le voyant du four s'allumera jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

Four droit

Le ventilateur dans le four droit brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme.

En général, les températures de cuisson recommandées pour un four ventilé sont plus basses que celles pour un four conventionnel.

Le bouton de commande du four ventilé droit est à l'extrémité droite du panneau de commande.

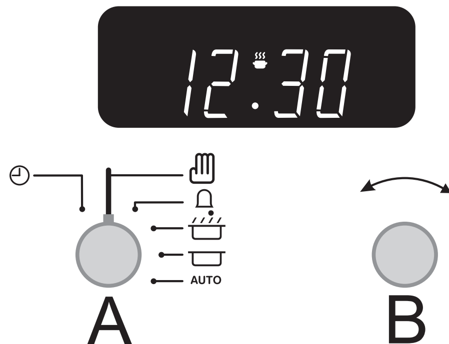
Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise.

Le voyant du four s'allumera jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

Français

Horloge

Réglage de l'heure



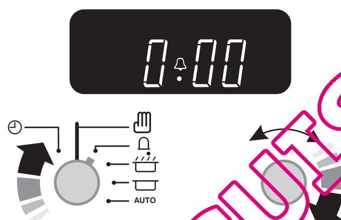
A Bouton de Minuterie B Bouton de Réglage

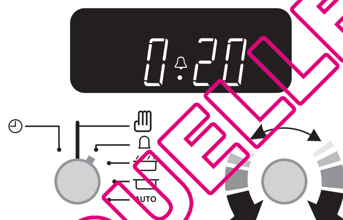
Après raccordement initial de l'horloge, l'affichage clignotera pour indiquer (0.00) et ( ) alternativement.

Pour régler l'horloge sur l'heure actuelle, tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton de Minuterie pour le mettre sur le symbole horloge (◷) et simultanément tournez le bouton de Réglage vers la gauche ou vers la droite jusqu'à l'affichage de l'heure correcte. N'oubliez pas que c'est une horloge 24 heures. Relâchez le bouton de Minuterie ; il reviendra à la position verticale de réglage manuel de four.

Réglage de la minuterie pour la cuisson (minuterie)

Tournez le bouton de Minuterie vers la droite sur le réglage minuterie (🔔) – vous devrez entendre un déclic lorsqu'il est à la position correcte. Utilisez le bouton de Réglage pour régler le temps de cuisson comme indiqué ci-dessous.





Vous pouvez remettre le bouton sur le réglage manuel (✋) pour pouvoir voir l'heure ou le laisser sur la position minuterie (🔔) pendant toute la durée de la cuisson.

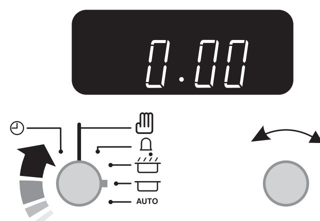
Arrêt du signal sonore lorsque celui-ci retentit

Tournez le bouton de Réglage en sens anti-horaire.

Arrêt automatique

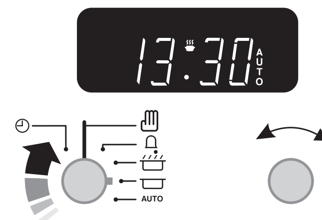
Utilisez cette fonction lorsque vous avez mis le four en marche manuellement.

Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position.



Utilisez le bouton de Réglage pour régler le temps de cuisson comme indiqué ci-dessous.

« L'heure d'arrêt » [« Stop Time »] sera affiché. AUTO sera affiché. Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position « AUTO ».



Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position verticale (✋) pour revenir au fonctionnement manuel.

Mise en marche et arrêt automatiques du four

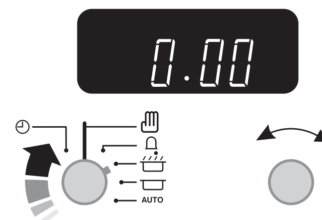
Avant de régler la minuterie, vous devez avoir deux chiffres à l'esprit.

Le « temps de cuisson », c'est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne.

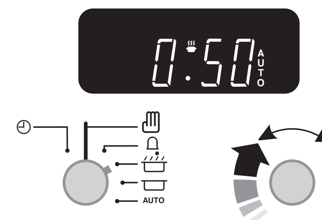
« L'heure d'arrêt », c'est-à-dire l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête.

Vous ne pouvez pas régler directement une heure de mise en marche – celle-ci est réglée automatiquement lorsque vous réglez le temps de cuisson et l'heure d'arrêt.

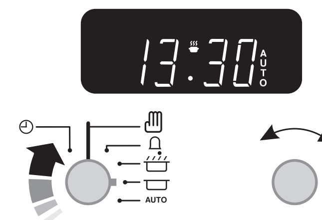
Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position (⌴).



Utilisez le bouton de Réglage pour régler le « temps de cuisson » comme indiqué.



Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position (⌴). L'affichage indiquera l'heure et le « temps de cuisson » que vous venez de régler. Utilisez le bouton de Réglage pour régler « l'heure d'arrêt » comme indiqué.



« L'heure d'arrêt » [« Stop Time »] sera affichée. AUTO sera affiché. Réglez le (les) four(s) à la température requise (n'oubliez pas de choisir une fonction si vous utilisez le four multifonctions). Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position « AUTO ».

Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position verticale (✋) pour revenir au fonctionnement manuel.

Si vous êtes absent pendant la cuisson, ne vous inquiétez pas au sujet de l'arrêt du signal sonore, celui-ci s'arrêtera

après un certain temps. A votre retour, tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position verticale (✋) pour revenir au fonctionnement manuel.

AUTO est affiché, et vous voulez remettre le four sur fonctionnement manuel.

Pour annuler tout réglage automatique ou réglage de minuterie, tournez brièvement le bouton de Minuterie pour le mettre sur le symbole horloge (◷) puis relâchez-le.

Fonctions spéciales de l’horloge

Fonction de verrouillage

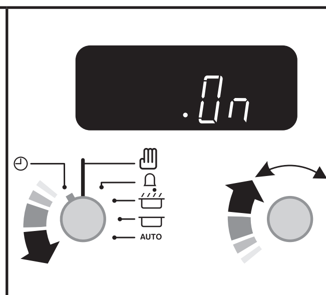
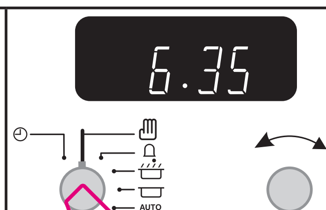
Lorsque la fonction de verrouillage est activée, l’horloge fonctionne comme de coutume mais le four est verrouillé et ne peut s’allumer. De cette façon, s’il arrivait à votre enfant de sélectionner un programme de cuisson, la mise en route du programme ne serait pas activée et le four ne s’allumerait pas.

Mise en marche de la fonction de verrouillage

Vérifiez que l’horloge est sur le mode manuel et annulez tout programme en cours.

Tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton de Minuterie pour le mettre sur le symbole (◷) pendant environ 8 secondes. « On » ([Marche]) sera affiché..	
Continuez de maintenir le bouton de Minuterie sur le symbole (◷) et tournez le bouton de Réglage dans le sens horaire jusqu’à l’affichage du symbole de clé (⚷) et de « Of » ([Arrêt]). Relâchez les boutons.	
A présent, les fours sont verrouillés. Après quelques secondes, l’affichage indique de nouveau l’heure et le symbole de la clé.	

Arrêt de la fonction de verrouillage

Appuyez sans relâcher sur lTournez et appuyez sans relâcher sur le bouton de Minuterie pour le mettre sur le symbole (◷) pendant environ 8 secondes. « Of » ([Arrêt]) sera affiché.	
Continuez de maintenir le bouton de Minuterie sur le symbole (◷) et tournez le bouton de Réglage dans le sens horaire jusqu’à ce que le symbole de clé (⚷) soit remplacé par l’affichage de « Of » ([Arrêt]). Relâchez les boutons.	
Après quelques secondes, l’affichage indique de nouveau l’heure. A présent, les fours peuvent être utilisés normalement.	

Cuisson avec minuterie

La minuterie peut être utilisée pour la mise en marche et l’arrêt automatiques d’un ou des deux fours. L’heure de mise en marche et d’arrêt doit être la même pour les deux fours, mais les températures de cuisson peuvent être différentes.

Si vous voulez mettre en marche l’un des fours à la même heure que celle réglée pour la minuterie pour la cuisson automatique, vous devez attendre que la minuterie ait mis en marche le(s) four(s). Vous pouvez ensuite effectuer leur réglage manuellement de façon normale.

Vous pouvez régler le four pour qu’il se mette en marche à n’importe quel moment dans les 24 heures qui suivent.

Si vous désirez cuire plusieurs plats simultanément, choisissez des plats nécessitant approximativement le même temps de cuisson. Cependant, la cuisson de certains plats peut être légèrement « ralentie » en utilisant des petits plats de cuisson et en les recouvrant d’une feuille de papier aluminium, ou « accélérée » en utilisant de plus petites quantités ou des plats de cuisson plus grands.

Evitez d’utiliser des aliments rapidement périssables (poisson, porc, etc.) si vous prévoyez une longue période d’attente, surtout par temps chaud.

Ne placez pas d’aliments chauds dans le four.

N’utilisez pas un four déjà chaud.

N’utilisez pas ce mode de cuisson si le four adjacent est chaud.

Evitez d’utiliser du vin ou de la bière si vous prévoyez une période d’attente, ceci afin de prévenir le risque de fermentation.

Pour empêcher la crème de tourner, ajoutez-la aux plats juste avant de servir.

Enduisez les légumes frais de matière grasse fondue ou faites-les tremper dans une solution d’eau et de jus de citron, pour prévenir leur décoloration pendant la période d’attente.

Les tartes aux fruits, tartes à la crème ou autres mélanges humides sur fonds de tartes non cuits ne donneront de bons résultats que si la période d’attente avant la cuisson est courte. Les plats contenant des restes

de viande ou de volaille cuite ne doivent pas être cuits automatiquement si la cuisson est suivie d'une période d'attente.

Décongelez complètement les volailles entières avant de les mettre au four.

Vérifiez que la viande et la volaille sont complètement cuites avant de les servir.

Four gauche et four droit

Avant la première utilisation des fours, faites fonctionner les fours à 200°C pendant 30 minutes afin d'éliminer l'odeur de neuf.

N'oubliez pas : toutes les cuisinières sont différentes – les températures de vos nouveaux fours peuvent être différentes de celles de votre ancienne cuisinière.

Veillez à ce que les grilles intérieures soient toujours insérées à fond dans le four.

Placez les plaques de cuisson, moules à viandes, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Eloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin d'éviter de trop dorer les aliments.

Pour dorer un plat uniformément, il est recommandé d'utiliser une plaque de cuisson de dimensions maximales 330mm x 290 mm.

La cuisson d'aliments à haute teneur en eau peut produire une « bouffée de vapeur » à l'ouverture de la porte du four. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Lorsque le four est en marche, ne laissez pas la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

- *Laissez toujours un « doigt de largeur» entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.*
- *Les panneaux internes autonettoyants (voir la section « Nettoyage de la cuisinière ») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson.*
- Pour diminuer les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes ou enduisez-les d'une légère couche d'huile à friture.
- Si vous souhaitez dorer un fond de tarte, préchauffez la plaque de cuisson pendant 15 minutes avant de placer le plat au centre de la plaque.
- *Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque de cuisson.*

Fonctions du four multifonctions

Le four multifonctions permet de nombreuses utilisations variées. Nous vous conseillons de bien surveiller la cuisson jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec chaque fonction. N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments.



Décongélation

Avec cette fonction, le ventilateur du four brasse uniquement de l'air froid. Il n'y a pas de chaleur. Cette fonction permet de décongeler des aliments, en petites quantités, par exemple des desserts, gâteaux à la crème, morceaux de viande, poisson et volaille.

Ce type de décongélation accélère le processus de décongélation et protège les aliments des mouches. Placez les morceaux de viande, poisson et volaille sur une grille, au-dessus d'une plaque prévue pour l'égouttement. N'oubliez pas de nettoyer la grille et la plaque après décongélation.

La porte du four doit être fermée pendant la décongélation.

Des aliments plus volumineux, tels que des poulets entiers et des rôtis, ne doivent pas être décongelés de cette façon. Nous vous conseillons de les décongeler au réfrigérateur.

Ne décongelez pas des aliments dans un four tiède ou à côté d'un four en marche ou encore chaud.

Vérifiez que les aliments à base de produits laitiers, la viande et la volaille sont complètement décongelés avant de les cuire.



Four ventilé

Cette fonction commande le ventilateur et l'élément chauffant autour de celui-ci. Une chaleur uniforme est produite partout dans le four, ce qui permet la cuisson rapide de grandes quantités d'aliments.

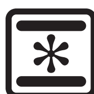
La cuisson par four ventilé est particulièrement utile pour la cuisson simultanée d'aliments sur plusieurs grilles et est une excellente fonction « polyvalente ». Vous devrez peut-être diminuer la température de 10°C environ pour des plats que vous aviez l'habitude de cuire dans un four conventionnel.

Si vous souhaitez préchauffer le four, attendez que le voyant s'éteigne avant de mettre le plat au four.



Gril ventilé

Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril conventionnel. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur une grille sur un plat à rôtir qui doit être plus petit qu'une lèchefrite de gril conventionnel. Ceci assure une meilleure circulation de l'air. Ce type de cuisson est idéal pour les morceaux de viande ou de poisson épais, car la circulation de l'air diminue l'intensité de la chaleur du gril. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie. Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon. Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four.



Four ventilé mixte
Cette fonction commande le ventilateur et brasse l'air chauffé par les éléments chauffants de la voûte et de la sole du four. Cette fonction, qui combine la cuisson ventilée et la cuisson conventionnelle (chaleur supérieure et inférieure), est un moyen de cuisson idéal pour les aliments volumineux (gros rôti, par exemple) pour lesquels une cuisson complète est très importante. On peut également faire cuire des plats simultanément sur deux grilles, mais les plats devront être intervertis pendant la cuisson, car, avec cette fonction, la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole.

Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits de la sorte jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.



Four conventionnel

(chaleur de voûte et de sole)
Cette fonction combine la chaleur fournie par les éléments supérieurs et inférieurs. Elle est particulièrement utile pour la cuisson d'aliments rôtis et des pâtes à tartes, gâteaux et biscuits. Les aliments cuits sur la grille supérieure gratineront et doreront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole, comme dans le cas de la fonction « Four ventilé mixte ». Des aliments semblables cuits de la sorte devront être intervertis pour cuire uniformément. Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la partie moins chaude dans la partie inférieure du four et la partie plus chaude dans la partie supérieure du four.



Elément gratineur
Cette fonction utilise uniquement l'élément situé dans la voûte du four. C'est une fonction utile pour gratiner ou finir des gratins de pâtes, des légumes en sauce et des lasagnes, le plat à gratiner étant déjà chaud avant la mise en marche de l'élément supérieur.



Chaleur inférieure
Cette fonction utilise uniquement l'élément inférieur. Elle permettra de dorer le fond de votre pizza ou de votre quiche ou de terminer la cuisson d'un fond de tarte sur une grille inférieure. C'est également une chaleur douce, parfaite pour le mijotage de plats placés au milieu du four ou pour réchauffer des assiettes.

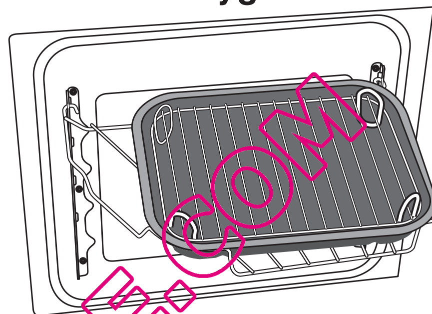
Les fonctions Elément gratineur et Chaleur inférieure sont des adjonctions utiles à votre four et vous permettent de finir vos plats à la perfection. Vous constaterez rapidement que leur utilisation contribue à étendre vos compétences culinaires.

Handygrill

Le poids maximum supportable par le Handygrill est de 5,5 kg. Il ne doit être utilisé qu'avec le plat fourni, qui est spécialement conçu pour cuisiner avec le Handygrill. Tout autre récipient de cuisson risque d'être instable.

Le Handygrill se monte sur la porte du four. Il est facile de surveiller les aliments cuisant ainsi car vous pouvez y accéder lorsque la porte est ouverte. Vous pouvez le monter sur différentes positions. En fonction de la position adoptée pour le monter, il peut s'avérer nécessaire de retirer ou de repositionner les grilles du four.

Utilisation du Handygrill



Cuisson avec le gril ventilé
La porte du four doit être fermée durant la cuisson avec le gril ventilé.

Le dispositif de support de grilles à l'intérieur de la porte du four multifonctions (four gauche) permet de positionner le Handygrill sur quatre hauteurs différentes.

Lorsque vous utilisez Handygrill lors de la cuisson avec le gril ventilé, vous pouvez surveiller les aliments sans avoir à sortir la lèchefrite du four.

N'oubliez pas de nettoyer la lèchefrite après chaque cuisson avec le gril car une accumulation de graisse peut s'avérer dangereuse et n'est pas hygiénique.

Prenez garde lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte du four lorsque vous utilisez le Handygrill.

La position du Handygrill sur les supports de porte du four dépend de la taille des aliments à griller.

Préchauffez le four en sélectionnant la fonction de cuisson avec le gril ventilé et avec la porte du four fermé pendant une période de 5-10 minutes avant l'utilisation.

Veillez à toujours déterminer au préalable le niveau du gril avant de préchauffer car la grille et le récipient de cuisson Handygrill deviendront très chauds.

Le second niveau à partir du haut est généralement le plus utile pour la cuisson au gril. Utilisez l'emplacement du haut uniquement pour griller des aliments ou pour procéder à une cuisson très rapide comme pour le cas du steak minute.

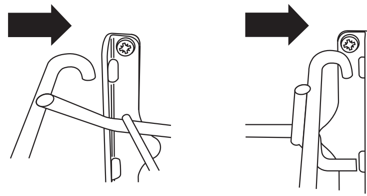
Autres utilisations
Vous pouvez aussi vous servir de Handygrill et de la lèchefrite pour rôtir des aliments.

Retirez le support de la lèchefrite et placez la grille au niveau du centre du four. Utilisez les réglages du four ventilé ou du four conventionnel et suivez les indications de temps précisées dans le tableau de cuisson pour la

cuisson d'aliments rôtis. Veillez à utiliser uniquement le récipient de cuisson fourni dans le Handygrill. Tout autre récipient de cuisson risque d'être instable.

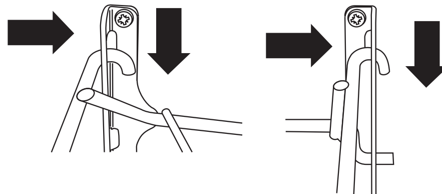
Montage du Handygrill
Alignez les extrémités du Handygrill sur les deux trous situés dans les supports de montage de la porte du four.

Insérez les extrémités dans les deux montants au même moment.



côté gauche *côté droit*

Insérez la grille sur les montants.



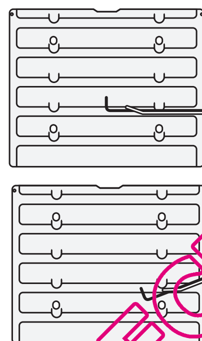
côté gauche *côté droit*

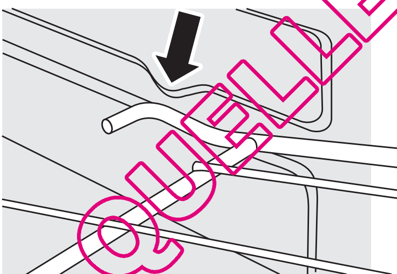
Grilles du four

Les grilles de four peuvent être facilement retirées et remises en place.

Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four.

Soulevez la partie avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant.





Pour remettre la grille en place, mettez la grille à niveau avec une glissière latérale du four, puis insérez la grille à fond jusqu'à ce que les extrémités soient en contact avec la butée d'arrêt de la grille. Soulevez l'avant de la grille pour que les extrémités puissent dépasser les butées, puis abaissez l'avant pour mettre la grille à l'horizontale, avant de l'insérer à fond.

Vapeur

Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible à la grille à l'arrière du chauffe-plats. Ceci est tout à fait normal.

Eclairage de four

L'éclairage du four s'allume dès que le thermostat est mis en marche.

Si l'un des éclairages est défectueux, **mettez la cuisinière hors tension** avant de changer l'ampoule. Pour des informations détaillées sur la façon de changer une ampoule d'éclairage de four, reportez-vous à la section « Dépannage ».

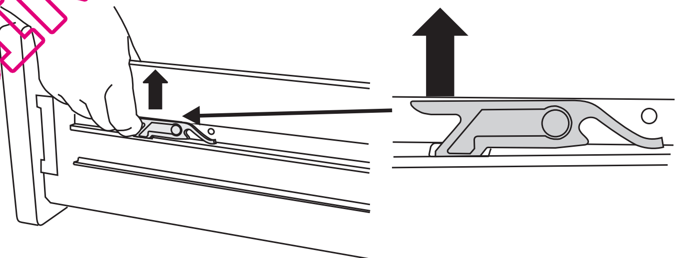
Rangement

Le tiroir inférieur comporte une plaque en plastique moulée pour le rangement du brûleur Wok et de la plaque à griller. **Ne placez jamais quoi que ce soit de chaud sur la plaque car vous risqueriez de l'endommager.** Assurez-vous que le brûleur ou la plaque à griller sont froids avant de les ranger. La plaque à griller a une surface antiadhésive. Veillez à ne pas l'endommager en rangeant des récipients dessus. La plaque peut être retirée pour permettre de la nettoyer.

Le tiroir peut devenir très chaud ; n'y rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer.

Le tiroir peut être retiré de la cuisinière à des fins de nettoyage, etc.

Pour retirer le tiroir, tirez vers l'avant.
Soulevez l'extrémité des clips de fixation en plastique (un de chaque côté) pour défaire les dispositifs de maintien du tiroir sur les glissières latérales, tout en tirant le tiroir vers l'avant, en l'éloignant des glissières latérales.



Dans un but de sécurité, repoussez les glissières du tiroir.

Remise en place du tiroir
Replacez le tiroir sur les glissières latérales, puis poussez à fond pour le remettre en place, en veillant à ce qu'il soit à niveau. Les dispositifs de maintien doivent s'enclencher pour maintenir le tiroir sur les glissières latérales.

Nettoyage de la cuisinière

Avant un nettoyage complet, mettez la cuisinière hors tension. N'oubliez pas de remettre sous tension et de régler de nouveau l'horloge avant d'utiliser la cuisinière.

N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyants caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyants chlorés, de produits abrasifs à gros grain ou de sel. Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyants, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

Toutes les parties de la cuisinière peuvent être lavées à l'eau savonneuse chaude, **mais veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.**

Brûleurs de table de cuisson
Les têtes et chapeaux de brûleurs sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Vérifiez qu'ils sont absolument secs avant de les remettre en place.

Plaque à griller
Nettoyez toujours la plaque à griller après usage. Attendez qu'elle soit complètement refroidie avant de la retirer. Plongez la plaque dans de l'eau savonneuse chaude. Utilisez un chiffon doux ou, dans le cas de taches tenaces, une brosse à vaisselle en nylon.

N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS NETTOYANTS CAUSTIQUES OU ABRASIFS QUI ABIMERONT LA SURFACE.

Handygrill
Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude. Après grillades de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper pendant quelques minutes dans l'évier immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon.

Panneau de commande et portes des fours
N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez un produit détergeant liquide.

Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil. Essuyez avec un chiffon humide propre, puis lustrez à l'aide d'un chiffon sec. Les portes des fours doivent être nettoyées uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude.

Fours
Les fours sont dotés de panneaux amovibles à revêtement émaillé qui sont partiellement autonettoyants.

Ceci n'empêche pas complètement la formation de taches sur le revêtement, mais réduit le nettoyage manuel nécessaire.

Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200°C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, retirez occasionnellement les panneaux et essuyez-les avec un chiffon non pelucheux imbibé d'eau savonneuse chaude. Séchez et replacez les panneaux dans le four chauffé à 200°C pendant environ une heure. Ceci assurera un bon fonctionnement des panneaux autonettoyants.

N'utilisez pas de paille de fer (ou tout autre matériau susceptible de rayer la surface). N'utilisez pas de tampons de nettoyage pour fours.

Retrait des panneaux internes du four
Certains panneaux internes du four sont amovibles afin de permettre leur nettoyage et le nettoyage de la partie du four à l'arrière des panneaux. Retirez d'abord les grilles du four.

Le four ventilé droit comporte une voûte amovible. Faites glisser le revêtement de voûte vers l'avant et retirez-le.

Les panneaux latéraux de chaque four peuvent être retirés.

Chaque panneau latéral du four est maintenu en place par quatre vis de fixation. Les panneaux peuvent être retirés sans avoir à enlever les vis. Soulevez chaque panneau latéral pour le décrocher des vis. Tirez-le ensuite vers l'avant.

Après retrait des panneaux internes, vous pouvez nettoyer l'intérieur émaillé du four.

Lors de la remise en place des panneaux internes, replacez d'abord les panneaux latéraux.

Lors de la remise en place du panneau de voûte, vérifiez que la fente est à l'avant.

Dépannage

De la vapeur s'échappe du four
Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible à la grille arrière. Faites attention en ouvrant la porte du four, une bouffée de vapeur peut s'échapper momentanément à l'ouverture du four. Reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Le ventilateur du four est bruyant
Le bruit du ventilateur peut changer pendant le chauffage du four – ceci est tout à fait normal.

Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four ou le gril; comment faire pour empêcher cela?
Ceci est dû à la chaleur provenant du four ou du gril. Ne laissez pas la porte du four ouverte.

En cas de problème concernant l'installation, si mon installateur d'origine ne peut pas venir résoudre le problème, à qui incombent les frais?
C'est à vous qu'incombent ces frais. Les sociétés d'entretien factureront leurs interventions si elles réparent une installation effectuée par votre installateur d'origine. Il est de votre intérêt de contacter votre installateur d'origine.

Disjoncteurs-détecteurs de fuites de terre commandés par injection de courant
Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif pour courant résiduel (DCR) d'une sensibilité de 30 milliampères, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut occasionnellement causer des disjonctions fortuites. Dans ce cas, il est utile de protéger le circuit de la cuisinière avec un dispositif de 100 mA. Cette intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent
Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four. En fonction des goûts individuels, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez. Essayez une cuisson à des températures plus élevées.

La cuisson au four n'est pas uniforme
N'utilisez pas de plat ou de plaque de dimensions supérieures à 330mm x 290 mm.

Français

Dans le cas de la cuisson d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson.

Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez une plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer bien au centre de la grille.

Vérifiez que le joint d'étanchéité de la porte n'est pas endommagé et que le loquet de porte est réglé de façon à ce que la porte soit bien appuyée contre le joint.

Un récipient d'eau placé sur la grille doit avoir une profondeur uniforme. (S'il est plus profond à l'arrière, par exemple, l'arrière de la cuisinière doit être levé ou l'avant de la cuisinière abaissé). Si la cuisinière n'est pas à niveau, demandez à votre fournisseur de la mettre à niveau.

Le four ne se met pas en marche lorsqu'il est mis en marche manuellement

Si vous utilisez le four multifonctions, avez-vous choisi une fonction de cuisson ?

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ?

Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche ?

Si le problème persiste, contactez un spécialiste de l'entretien.

Le four ne se met pas en marche avec la mise en marche automatique

La minuterie est réglée correctement, mais le bouton du four a-t-il été laissé sur ARRET [OFF] par erreur ?

Si vous utilisez le four multifonctions, avez-vous choisi une fonction de cuisson ?

Avec le temps, la température du four de la cuisinière devient plus chaude

Si le fait de mettre le bouton de réglage sur une température inférieure n'a pas eu d'effet ou a eu un effet temporaire, vous devrez peut-être remplacer le thermostat. Cette intervention doit être effectuée par un spécialiste de l'entretien.

L'éclairage du four ne fonctionne pas

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un bon magasin de produits électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 240 V, POUR FOURS. Ce doit être une ampoule spéciale, pouvant résister à une température de 300 °C.

Ouvrez la porte du four et retirez le Handygrill (le cas échéant) et les grilles du four.

Mettez l'appareil hors tension.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens anti-horaire. Dévissez l'ampoule défectueuse. Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et vérifiez que l'ampoule fonctionne.

Défaillance de l'allumage ou des brûleurs de table de cuisson

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse.

Les encoches du générateur d'étincelles (électrode d'allumage) ou du brûleur sont-elles obstruées par des débris ?

Les chapeaux des brûleurs sont-ils placés correctement ?

Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas

Si un des brûleurs ou tous les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas, vérifiez que les composants ont été remis en place correctement après leur essuyage ou retrait à des fins de nettoyage.

Vérifiez que l'alimentation en gaz n'est pas défectueuse. Pour ce faire, vérifiez le fonctionnement de vos autres appareils à gaz.

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton de commande ? Si ce n'est pas le cas, vérifiez que la cuisinière est sous tension – l'horloge est-elle éclairée ?

Consignes générales de sécurité

Cet appareil doit être installé par une personne compétente, conformément aux instructions d'installation. L'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

Si vous sentez une odeur de gaz

N'actionnez aucun interrupteur électrique, ni pour allumer, ni pour éteindre.

Ne fumez pas.

N'utilisez pas de flammes nues.

Coupez le gaz au compteur ou au niveau de la bouteille de gaz.

Ouvrez portes et fenêtres pour évacuer le gaz.

Appeler votre fournisseur de gaz.

Cette cuisinière est conçue uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique, (hotte d'extraction mécanique).

Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire (ouverture d'une fenêtre, par exemple) ou une ventilation plus efficace (augmentation de la puissance du dispositif d'extraction mécanique, par exemple).

La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien d'entretien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du commutateur de commande de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence. Laissez toujours la

cuisinière refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

Toutes les parties de la cuisinière deviennent chaudes lorsque l'appareil est en marche et resteront chaudes même lorsque la cuisson est terminée.

Prenez garde lorsque vous touchez la cuisinière ; pour limiter les risques de brûlure, vérifiez toujours que les commandes sont sur ARRET (OFF) et que la cuisinière a refroidi avant de la nettoyer.

Au besoin, utilisez des gants de cuisine secs – l'emploi de gants humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec des mains mouillées.

N'utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d'un gant de cuisine. Ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde aux brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.

N'utilisez pas de casseroles instables et tournez les manches vers l'intérieur de la table de cuisson.

Ne laissez jamais les bébés, les touts-petits et les jeunes enfants s'approcher de la cuisinière. Ne les laissez jamais s'asseoir ni monter sur une partie de la cuisinière. Apprenez-leur à ne pas jouer avec les commandes ou avec une partie quelconque de la cuisinière.

Ne rangez jamais dans des placards au-dessus d'une cuisinière quoi que ce soit susceptible d'attirer l'attention des enfants – des enfants grimpant sur une cuisinière pour atteindre des objets risquent de se blesser gravement.

Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans les présentes instructions.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, la cuisinière doit toujours être propre, afin de prévenir le risque d'incendie causé par l'accumulation de graisse et autres particules alimentaires.

Veillez à ce que les revêtements muraux inflammables, rideaux, etc. soient toujours suffisamment éloignés de la cuisinière.

N'utilisez pas d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.

N'entreposez pas de matériaux combustibles ou de liquides inflammables à proximité de la cuisinière.

N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies dus à la graisse. Ne soulevez jamais un récipient de cuisson qui a pris feu. Eteignez la cuisinière. Etouffez un récipient qui a pris feu, sur un plan de travail, en le recouvrant complètement avec un couvercle de taille appropriée ou une plaque de cuisson. Si possible, utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse de type polyvalent.

Ne laissez jamais la cuisinière en marche sans surveillance si les brûleurs de la table de cuisson sont réglés sur hautes températures. Le débordement des récipients de cuisson peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer.

Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la cuisinière. Prenez garde lorsque vous essayez d'atteindre des objets dans des placards situés au-dessus de la table de cuisson. Des matériaux inflammables risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude et provoquer des brûlures graves.

Faites très attention lors du chauffage des graisses et des huiles car celles-ci risquent de s'enflammer en cas de surchauffe.

Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses ne doivent être remplies qu'à un tiers de leur capacité. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de chauffer, ou pendant la fonte des graisses.

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d'humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l'huile. Surveillez attentivement pour prévenir les débordements et la surchauffe pendant la friture à haute ou moyenne température.

N'essayez jamais de déplacer un récipient de cuisson contenant de l'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi.

Lorsque le gril est en marche, ne vous servez pas de la grille d'évacuation (la grille le long de la partie arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, sécher des torchons ou ramollir du beurre.

Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le cordon de l'appareil n'entre pas en contact avec la table de cuisson.

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans la cuisinière.

Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres récipients émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson; les autres risquent de se briser en raison du changement soudain de température.

N'autorisez personne à grimper, se tenir debout ou s'accrocher sur ou à une partie de la cuisinière.

Ne recouvrez pas les grilles, les panneaux internes ou la voûte du four de papier aluminium.

Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée en permanence. Utilisez des extracteurs ou des hottes aspirantes dans la mesure du possible.

Ne chauffez jamais des récipients alimentaires qui n'ont pas été ouverts. La pression accumulée à l'intérieur du récipient peut le faire éclater et blesser l'utilisateur.

La cuisinière est conçue uniquement pour la cuisson domestique et ne doit pas être utilisée à d'autres fins.

N'UTILISEZ PAS le four pour chauffer la cuisine; non seulement c'est un gaspillage l'énergie, mais il peut y avoir surchauffe des boutons de commande.

Français

Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.

Les caractéristiques techniques de cette cuisinière ne doivent pas être modifiées.

Cet appareil est lourd; prenez garde lorsque vous le déplacez.

Lorsque la cuisinière n'est pas utilisée, vérifiez que les boutons de commande sont sur la position Arrêt (Off).

Entretien et pièces de rechange

Veuillez remplir la fiche technique ci-dessous et la conserver à des fins de référence ultérieure – cette information nous permettra d'identifier exactement votre cuisinière et de mieux répondre à vos besoins. Cette fiche vous fera gagner du temps et vous sera très utile plus tard en cas de problème concernant votre cuisinière. Nous vous conseillons également de conserver votre reçu d'achat avec la présente brochure. Vous devrez peut-être présenter ce reçu pour valider une visite sur place dans le cadre de la garantie.

Type de combustible : **Mixte**
Nom et couleur de l'appareil* **Elite 110**
Numéro de série de l'appareil*
Nom et adresse du détaillant
Date d'achat
Nom et adresse de l'installateur
Date d'installation

* Cette information figure sur le badge technique de l'appareil.

En cas de problème

Dans le cas peu probable où vous auriez un problème avec votre cuisinière, veuillez d'abord lire le reste de la présente brochure, en particulier la section de dépannage, pour vérifier que l'appareil est utilisé correctement.

Si le problème persiste, contactez votre fournisseur.

Remarque

Si votre appareil n'est plus couvert par la garantie, notre fournisseur de services d'entretien peut vous facturer cette visite.

Si vous devez faire appel à un technicien d'entretien et si le défaut n'est pas la responsabilité du fabricant, notre fournisseur de services d'entretien se réserve le droit de facturer son intervention.

Les rendez-vous non respectés par le client peuvent être facturés.

Après la période de garantie

Nous recommandons un entretien périodique de nos appareils pendant toute leur vie utile afin de garantir des performances et une efficacité optimales.

Les travaux d'entretien doivent être effectués uniquement par des personnes techniquement compétentes et qualifiées.

Pièces de rechange

Pour garantir une performance optimale et sûre, nous recommandons l'utilisation exclusive de pièces d'origine. N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées. Contactez votre fournisseur.

Installation

Cette cuisinière est conçue uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

Vérifiez le type de gaz prévu pour votre cuisinière sur le badge technique de l'appareil.

Modification

Cet appareil est de catégorie : -

G 20 20millibars

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Un kit de modification permettant l'utilisation d'autres gaz est fourni avec la cuisinière.

Si la cuisinière doit être modifiée pour fonctionner avec un autre gaz, nous recommandons d'effectuer cette modification avant l'installation. Pour plus de détails, reportez-vous à la section Modification des présentes instructions.

Mesures/Règlements de sécurité

Cet appareil doit être installé par une personne compétente. L'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Dans votre intérêt et par souci de sécurité, légalement, tous les appareils à gaz doivent être installés par des personnes compétentes. Une installation incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière convient au type de gaz et à la tension d'alimentation électrique. Reportez-vous au badge technique. Cet appareil peut être modifié afin d'être utilisé avec d'autres types de gaz.

Installez la cuisinière dans un endroit bien ventilé.

Ventilation

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation en vigueur concernant l'installation. Prêtez particulièrement

attention à la réglementation en vigueur concernant la ventilation.

Respectez la réglementation locale sur la ventilation, mais au minimum :

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable ou un dispositif équivalent, et certaines pièces nécessitent une mise à l'air libre permanente en plus de la fenêtre ouvrable. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de volume inférieur à 20 m^3. En cas d'installation dans une pièce de volume inférieur à 5 m^3, une mise à l'air libre de surface utile de 100 cm^2 est nécessaire; en cas d'installation dans une pièce de volume entre 5 m^3 et 10 m^3, une mise à l'air libre de surface utile de 50 cm^2 est nécessaire; si le volume est supérieur à 11 m^3, aucune mise à l'air permanente n'est nécessaire. Cependant, si la pièce a une porte ouvrant directement sur l'extérieur, aucune mise à l'air libre permanente n'est nécessaire, même pour une pièce de volume entre 5 m^3 et 10 m^3. Si la pièce contient d'autres appareils à combustible, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire.

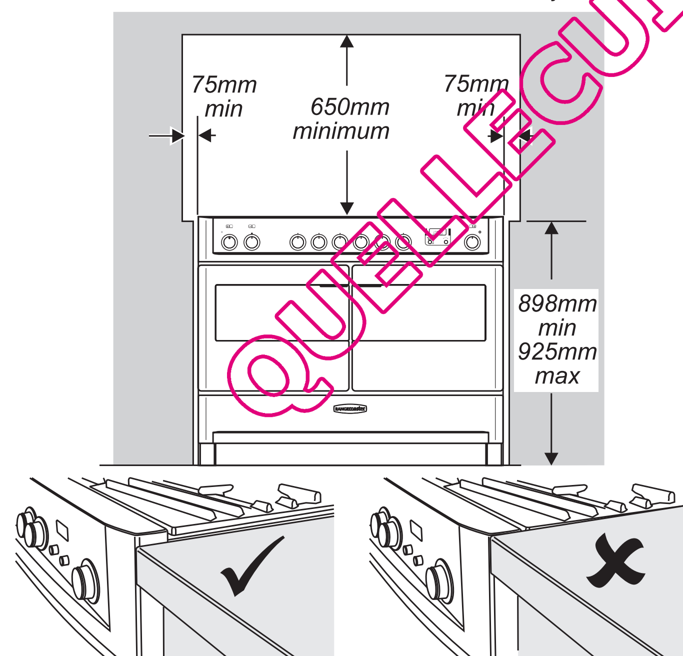
Emplacement de la cuisinière

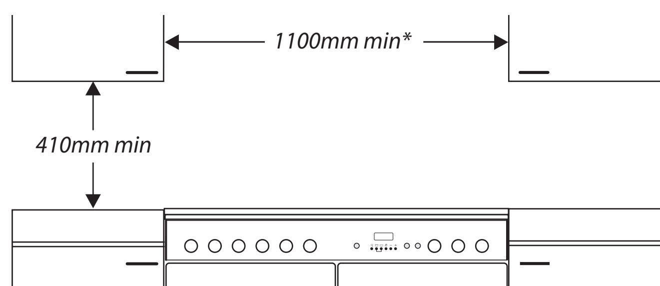
La cuisinière peut être installée dans une cuisine/un salon-cuisine, mais PAS dans une pièce contenant une baignoire ou une douche.

REMARQUE :
Un appareil utilisable avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL) ne doit pas être installé dans une pièce ou un espace intérieur souterrain, par exemple dans un sous-sol.

Positionnement de la cuisinière

Les schémas indiquent les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.





Ne placez pas la cuisinière sur un support.

Au-dessus du niveau de la table de cuisson, laissez un espace de 75 mm entre chaque côté de la cuisinière et toute surface verticale adjacente.

Pour les surfaces non-combustibles (telles que le métal non peint ou les carrelages) cette cote peut être de 25 mm.

Le plan de travail adjacent doit être au niveau ou au-dessous de la table de cuisson et non du support.

Nous recommandons de laisser un espace de 1 110mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. Si la cuisinière doit être encastrée, placez-la à niveau avec l'élément d'un côté, puis montez l'élément de l'autre côté. La cuisinière ne doit pas être encastrée. En effet, il doit être possible de la déplacer vers l'avant et vers l'arrière pour la nettoyer et pour y accéder lors des interventions de dépannage.

Laissez un espace de 650 mm au minimum entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible.

Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant de hotte.

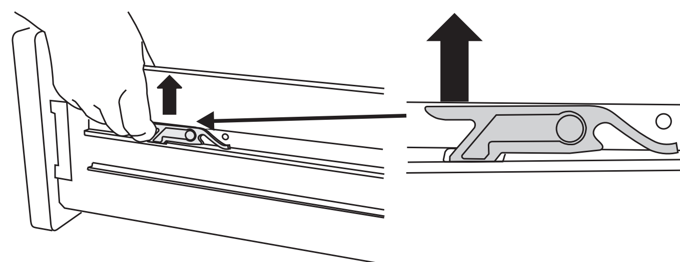
Par mesure de sécurité, ne placez pas de rideaux directement derrière la cuisinière.

Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes du four. La distance d'ouverture des portes est légèrement inférieure à ce dégagement car une marge de protection est nécessaire pour veiller à éviter les risques d'accident aux mains lors de l'ouverture de la porte.

Déballage de la cuisinière

N'enlevez aucun emballage de la cuisinière tant que celle-ci n'est pas directement en face de l'emplacement où elle sera installée (sauf si, dans son emballage externe, la cuisinière ne peut pas passer par une porte).

Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



Soulevez l'extrémité des clips de fixation en plastique (un de chaque côté) pour défaire les dispositifs de maintien du tiroir sur les glissières latérales, tout en tirant le tiroir vers l'avant, en l'éloignant des glissières latérales.

Français

Dans un but de sécurité, repoussez les glissières du tiroir. Rangez le tiroir dans un lieu sûr et attendez que l'installation soit terminée avant de le reposer.

Mise à niveau

Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à bulle placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau.

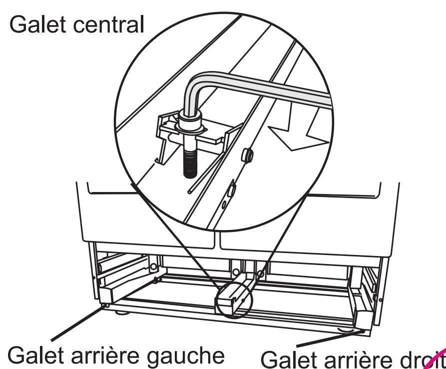
Placez la cuisinière à l'emplacement prévu pour son installation, en veillant à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous l'insérez entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments.

Les galets réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez l'outil de mise à niveau fourni pour tourner les écrous de réglage aux coins avant inférieurs de l'appareil.

Réglez la hauteur du galet avant pour mettre la cuisinière à niveau.

Placez la clé hexagonale sur le galet central du mécanisme d'abaissement.

Lorsque la hauteur et le niveau sont corrects, levez l'avant de la cuisinière d'un tour du dispositif de réglage du galet avant.



Dévissez les supports avant jusqu'à ce qu'ils touchent le sol. Vissez le dispositif de réglage du galet avant en sens anti-horaire pour remonter le galet avant, de sorte que l'avant de la cuisinière repose sur les supports, et **non pas** sur le galet avant, afin de prévenir tout mouvement accidentel de la cuisinière.

Laissez l'outil de mise à niveau dans le tiroir de rangement pour que le client puisse l'utiliser, s'il le désire, pour déplacer la cuisinière.

Raccordement de gaz

Dispositif stabilisateur

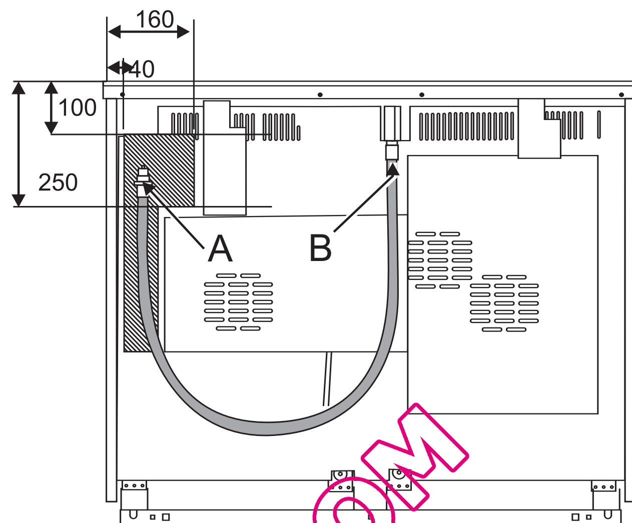
Un dispositif stabilisateur doit être monté sur la cuisinière si celle-ci est alimentée en gaz par le biais d'un tuyau flexible. Tout dispositif stabilisateur doit être attaché à la structure de la pièce et doit pouvoir être défait pour permettre le déplacement de la cuisinière à des fins de nettoyage ou d'entretien.

Tuyau flexible de raccordement de gaz

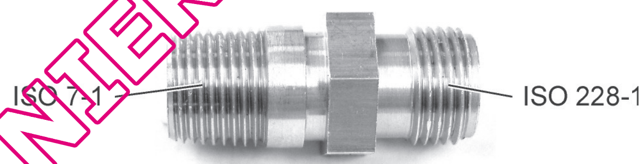
Un robinet d'isolement de gaz doit être monté entre l'alimentation en gaz et le tuyau flexible de raccordement. Le tuyau flexible (non fourni avec la cuisinière) doit être conforme aux normes appropriées. En cas de doute, contactez votre fournisseur.

Les boîtiers arrière de la cuisinière limitent la position du point d'alimentation. L'alimentation en gaz domestique doit être terminée par un raccord orienté vers le bas.

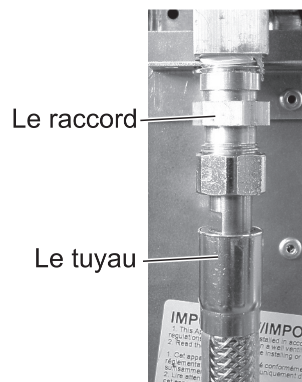
Le raccord de l'appareil est situé juste au-dessous du niveau de la table de cuisson, à l'arrière de la cuisinière. (« B » sur le schéma)



Le raccord d'admission de la cuisinière est de type ISO 7-1 interne. Si vous devez utiliser un raccord ISO 228-1, trouvez le raccord ISO 7-1/ISO 228-1 dans le kit de conversion. Enduisez l'extrémité du raccord ISO 7-1 de mastic d'étanchéité pour filets.



Vissez le raccord sur l'admission de la cuisinière, en serrant uniquement à la main. Placez deux outils appropriés - un sur l'admission pour prévenir tout mouvement et un autre sur le raccord - et serrez le raccord sur l'admission de la cuisinière.



Couple:	minimum 15 Nm.	maximum 30 Nm.

Raccordez le tuyau flexible au raccord.

Montez le tuyau de façon à ce que les raccords d'admission et de sortie soient verticaux et que le tuyau pende en forme de « U ».

Il est difficile de donner des cotes précises, étant donné que la hauteur de la cuisinière est réglable et que chaque raccordement est différent. Idéalement, le raccord d'alimentation domestique doit être dans la partie ombrée indiquée sur le schéma représentant l'arrière de l'appareil. (« A » sur le schéma)

Lorsque le raccordement est terminé, effectuez un essai de pression pour contrôler l'étanchéité de la cuisinière. Lors du contrôle de l'étanchéité, n'utilisez pas de liquide détergent pour vaisselle, qui risque d'endommager le

matériel. Utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites.

Essai de pression

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur d'un des brûleurs centraux de la table de cuisson. Retirez la grille, la tête et le chapeau du brûleur pour avoir accès à l'injecteur. L'injecteur est à présent accessible.

Les pressions d'essai sont indiquées sur la **Fiche technique**, au verso de la présente brochure.

Remettez en place le chapeau du brûleur, en veillant à le remonter correctement sur le corps du brûleur.

Raccordement électrique

Cette cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément à la réglementation appropriée et aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

MISE EN GARDE : CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE

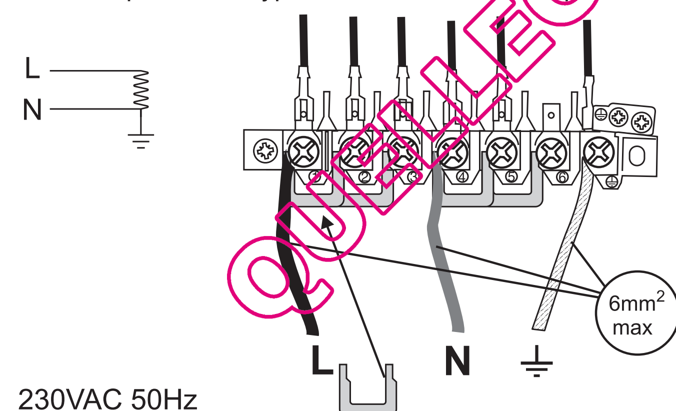
Remarque

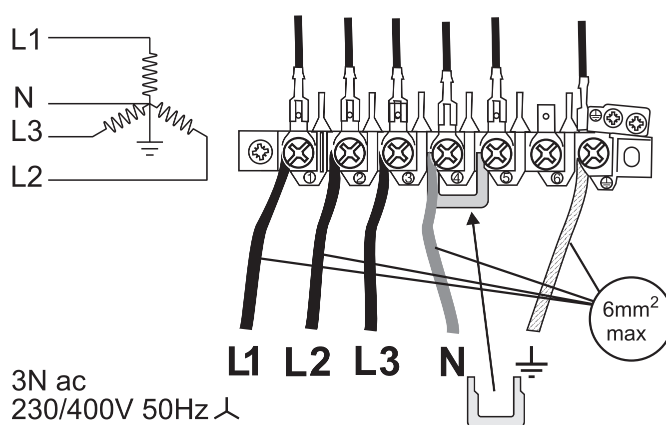
La cuisinière doit être raccordée à l'alimentation électrique correcte, indiquée sur l'étiquette de tension sur l'appareil, par le biais d'une unité de commande de cuisinière appropriée à interrupteur bipolaire (avec une séparation de contact de 3 mm au minimum entre les pôles). Cette cuisinière ne doit pas être raccordée à une prise d'alimentation domestique ordinaire.

La charge électrique totale de cet appareil est de 7,2 kW environ. Le câble utilisé doit avoir un calibre adapté à la charge et être conforme à toutes les prescriptions locales.

Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le boîtier électrique sur le panneau arrière.

Raccordez les câbles d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique.





Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées. Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.

Disjoncteurs-détecteurs de fuites de terre commandés par injection de courant

Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif pour courant résiduel (DCR) d'une sensibilité de 30 milliampères, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut occasionnellement causer des disjonctions fortuites. Dans ce cas, il est utile de protéger le circuit de la cuisinière avec un dispositif de 100 mA. Cette intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

Table de cuisson

Contrôlez le fonctionnement de chaque brûleur. Un dispositif de sécurité coupe l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction de la flamme. Pour chaque brûleur, mettez le bouton de commande sur le symbole grande flamme. Appuyez sur le bouton de commande. Ceci ouvre l'alimentation en gaz du brûleur. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande, et appuyez sur le bouton d'allumage ou allumez avec une allumette. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande pendant 10 secondes environ.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Attendez une minute, puis essayez de nouveau en appuyant sur le bouton de commande pendant un peu plus longtemps.

Contrôle des fours

L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner.

Pour le réglage de l'horloge, voir la section « **Horloge** ».

Allumez les fours et vérifiez qu'ils commencent à chauffer.

Vérifiez que l'éclairage du four fonctionne.

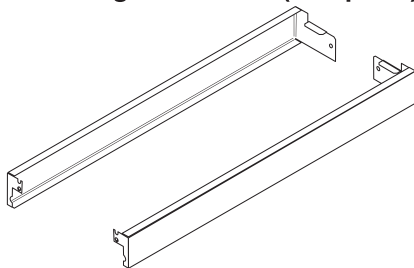
N.B. L'ampoule de l'éclairage du four n'est pas incluse dans la garantie.

Eteignez les fours.

Montage de la plinthe

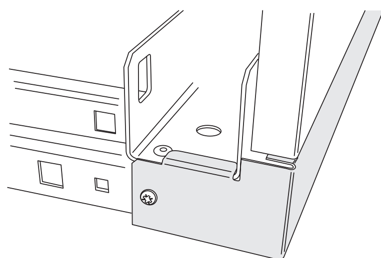
La cuisinière est fournie avec deux rallonges de panneau latéral en acier inoxydable, une plinthe avant noire dotée de pieds en acier inoxydable et une plinthe de garnissage avant en acier inoxydable.

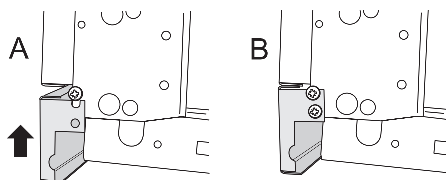
Montage des rallonges latérales (en option)



SI la hauteur d'installation de la cuisinière est inférieure à 910 mm par rapport au pourtour de la table de cuisson ou si la distance du bas du panneau latéral au sol est inférieure à 60 mm, la rallonge latérale ne doit pas être montée. Si la cuisinière est installée entre deux unités, les rallonges latérales ne sont pas nécessaires.

Accrochez la languette située à l'arrière de la rallonge latérale dans la glissière qui se trouve à l'arrière de la cuisinière et fixez-la en place à l'aide des vis fournies.



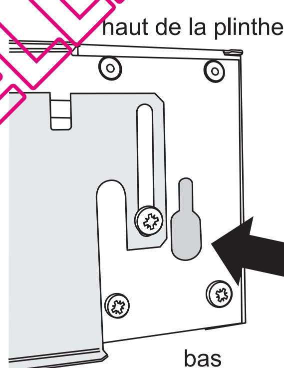


A l'avant, accrochez la rallonge latérale sous la vis ressortant et mettez-la en place en mettant une vis dans le trou inférieur. Veillez à ne pas serrer la vis supérieure car elle doit ressortir pour permettre d'y insérer la plinthe avant.

Posez l'autre rallonge latérale si besoin est. Repoussez la cuisinière à sa place.

Montage de la plinthe avant

A chaque extrémité de l'arrière de la plinthe se trouve une encoche en forme de trou de serrure. Maintenez la plinthe en place devant la cuisinière. Insérez la plinthe dans les deux vis des extrémités en procédant d'un côté à la fois.



Si vous regardez depuis le côté, vous pouvez vous assurer que l'encoche en forme de trou de serrure est alignée.

Vérifiez que les pieds roulants et la plaque roulante arrière de la plinthe sont positionnés correctement sur le sol.

La plinthe est fournie avec une plaque de garniture en acier inoxydable non fixée. Si vous préférez le revêtement noir, mettez la plaque de garniture au rebut. Si vous le souhaitez, vous pouvez également placer la garniture sur la plinthe noire. Il suffit pour cela de fixer la plinthe et la plaque de garniture (si elle est montée) à l'aide des 3 vis fournies.

Remise en place du tiroir

Replacez le tiroir sur les glissières latérales, puis poussez à fond pour le remettre en place, en veillant à ce qu'il soit à niveau. Les dispositifs de maintien doivent s'enclencher pour maintenir le tiroir sur les glissières latérales.

Conseils à la clientèle

Veuillez indiquer au client comment faire fonctionner la cuisinière et lui remettre les présentes instructions.

Merci.

Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz

Entretien – mise en garde

Cette modification doit être effectuée par une personne compétente. Après modification, l'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'effectuer une modification sur cet appareil.

Une modification incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

Les présentes instructions doivent être utilisées en conjonction avec les autres instructions relatives à cet appareil, en particulier en ce qui concerne les informations sur les normes, le positionnement de la cuisinière, le choix des tuyaux de raccordement appropriés, etc.

Lors de l'entretien ou du remplacement de composants d'alimentation en gaz, débranchez le gaz avant le début de l'intervention et, au terme de celle-ci, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires pour les appareils à gaz.

N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.

Modification

Avant toute intervention d'entretien, débranchez les alimentations de gaz et d'électricité. Lorsque le travail est terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Cet appareil est de catégorie : -

G 20 20millibars

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Vérifiez sur la **Fiche technique** au verso de la présente brochure si la cuisinière peut être modifiée pour pouvoir utiliser le gaz de votre choix.

Injecteurs

Retirez les chapeaux et les têtes des brûleurs. Retirez les gicleurs usagés. Montez les gicleurs de rechange (les gicleurs corrects sont indiqués sur la **Fiche technique** au verso de la présente brochure). Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Réglage du robinet de commande

Vérifiez au tableau au verso de la brochure si les vis de dérivation doivent être remplacées.
Tirez pour enlever tous les boutons de commande.

Retirez les trois vis situées à l'arrière du bord supérieur du panneau de commande.

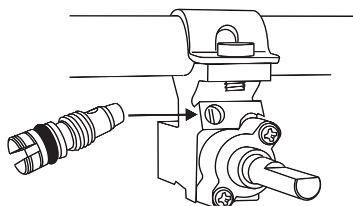
Ouvrez les portes du four et retirez les 2 vis situées à chaque extrémité sous le panneau de commande.

Tirez le panneau de commande vers l'avant et débranchez le câblage de l'arrière.

Retirez la protection qui recouvre les robinets de commande (2 vis).

Modification en vue de l'utilisation d'autres gaz

Retirez la vis de dérivation et montez le remplacement correct.



Pour la taille correcte, reportez-vous au tableau au verso de la présente brochure.

Remontez le panneau de commande.

Etiquette autocollante
Apposez l'étiquette appropriée sur le badge technique pour indiquer le gaz à utiliser avec la cuisinière.

Essai de pression
Raccordez la cuisinière à l'alimentation en gaz. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

Les pressions d'essai sont indiquées sur la **Fiche technique**, au verso de la présente brochure.

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur de l'un des brûleurs centraux de la table de cuisson (non pas au niveau du brûleur à triple élément). Retirez la tête d'un brûleur. Montez le manomètre sur le gicleur. Allumez le brûleur de la table de cuisson et allumez l'un des autres brûleurs.

Remettez en place le chapeau du brûleur, en veillant à le remonter correctement sur le corps du brûleur.

Reposez la protection du robinet de commande. Rebranchez le câblage au panneau de commande et reposez le panneau.

Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

Contrôlez le fonctionnement de tous les brûleurs.

Effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Intervention d'entretien

AVANT TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN SUR UN COMPOSANT ACHEMINANT DU GAZ, COUPEZ LE GAZ.

Contrôlez l'étanchéité de l'appareil une fois l'intervention d'entretien terminée. Lors du contrôle de l'étanchéité, n'utilisez pas de liquide détergent pour vaisselle, qui risque d'endommager le matériel. Utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites.

N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.

Débranchez l'alimentation d'électricité avant toute intervention d'entretien, notamment si vous devez retirer l'un des éléments suivants : panneau de commande, panneau latéral, plaque de cuisson ou tout composant électrique ou boîtier.

Avant de rebrancher l'alimentation électrique, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

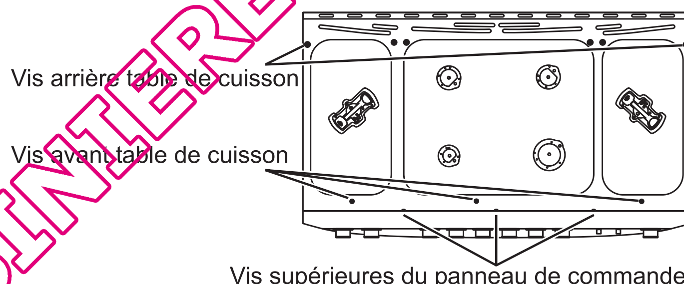
Nota – Les références au four gauche et droit s'appliquent lorsque l'on regarde le four depuis l'avant.

1 Retrait du panneau de commande

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité. Retirez les grilles et les boutons de commande. Retirez les trois vis situées à l'arrière du bord supérieur du panneau de commande.

Ouvrez les portes du four et retirez les 2 vis situées à chaque extrémité sous le panneau de commande. Tirez le panneau de commande vers l'avant et débranchez le câblage de l'arrière.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse.



2 Retrait de la partie supérieure de la table de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité. Avancez la cuisinière afin de pouvoir y accéder.

Retirez le panneau de commande (voir 1). Retirez les chapeaux de brûleur de la table de cuisson. Si les brûleurs de la table de cuisson sont maintenus à la table de cuisson à l'aide de vis, retirez ces dernières (et non les vis maintenant l'électrode d'allumage d'étincelle). Retirez les 2 vis à tête hexagonale maintenant la partie arrière de la table de cuisson et les 3 vis maintenant l'avant de la table de cuisson. Dégagez la table de cuisson de l'appareil. Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

3 Retrait d'un panneau latéral extérieur

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité. Retirez le panneau de commande – voir point 1. Retirez la vis de fixation du bord supérieur avant et les deux fixations situées sur le panneau arrière ou le panneau latéral. Dévissez la vis de fixation inférieure située sous le bord de l'angle avant du panneau. Retirez le panneau en tirant pour l'enlever de l'appareil.

4 Retrait d'un néon de four

Retirez le panneau de commande – voir point 1. Maintenez la lentille en place à l'avant du panneau et tirez depuis l'arrière pour extraire l'élément principal du néon

de la lentille avant. Maintenez la lentille avant en place et posez le nouvel éclairage sur la lentille depuis l’arrière du panneau de commande. Remontez en procédant dans l’ordre inverse. Vérifiez que le néon de rechange fonctionne correctement.

5 Retrait de l’horloge

Retirez le panneau de commande – voir point 1.

Tirez pour enlever le(s) bouton(s) de commande de la minuterie. Retirez l’ensemble de minuterie/support de montage du panneau avant en retirant les vis de fixation. Retirez la minuterie de son support de montage en appuyant sur les languettes en plastique situées sur le boîtier de la minuterie tout en tirant l’unité vers l’avant. Remontez en procédant dans l’ordre inverse. Pour remettre les fils électriques, reportez-vous au schéma de câblage. Contrôlez le fonctionnement de la minuterie.

6 Retrait d’un thermostat

Débranchez l’appareil de l’alimentation d’électricité. Retirez la table de cuisson – voir point 1. Ouvrez la porte du four appropriée et retirez les grilles du four.

Four droit

Retirez les deux fixations retenant le couvercle du tube en verre du thermostat. Dégagez le tube en verre du thermostat des clips de retenue sur le panneau arrière du four.

Four gauche

Retirez les deux vis maintenant le tube en verre du thermostat au couvercle de ventilateur du four situé à l’arrière du four. Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder à la partie arrière. Retirez les deux boîtiers en retirant les vis de fixation avant de les retirer complètement. Sortez le tube capillaire du four. Débranchez les fils du thermostat et défaites les deux fixations retenant la commande à la plaque de montage. Posez la pièce de rechange et remontez en procédant dans l’ordre inverse. Vérifiez que le tube en verre est solidement fixé à l’arrière du four et qu’il est positionné entre les clips de retenue. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement.

7 Retrait d’un protecteur thermique d’élément de four

Débranchez l’appareil de l’alimentation d’électricité. Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder au boîtier du couvercle. Dévissez les vis du couvercle et le retirer. Le protecteur se trouve sur la plaque de terre, à côté des raccords d’éléments du four. Débranchez le câblage du protecteur. Défaites les fixations qui retiennent le protecteur à la plaque de terre et le retirer. Posez la commande de rechange et remontez en procédant dans l’ordre inverse.

8 Retrait d’un robinet de table de cuisson

Retirez la table de cuisson – voir point 2. Débranchez le fil FSD de l’arrière du robinet. Défaites le raccord de compression situé à l’arrière du robinet. Retirez les fixations retenant le robinet à la conduite de gaz. Débranchez le câblage du contacteur d’allumage. Retirez le robinet. Retirez et mettez le joint au rebut. Posez le nouveau joint sur le robinet de rechange. Remontez en procédant dans l’ordre inverse. Contrôlez l’étanchéité de l’appareil. Contrôlez l’allumage de la table de cuisson.

9 Changement de contacteur d’allumage

Changez le robinet de gaz – voir point 7.

10 Retrait d’un injecteur de brûleur de table de cuisson

Retirez la table de cuisson – voir point 2. Retirez l’injecteur directement du corps du brûleur. Posez l’injecteur correct. Remontez en procédant dans l’ordre inverse. Contrôlez l’étanchéité de l’appareil.

11 Retrait de l’électrode d’allumage d’étincelle d’un brûleur de table de cuisson

Retirez la grille, les têtes et les chapeaux de brûleur pour avoir accès à l’injecteur. Retirez la vis maintenant l’électrode au corps du brûleur. Soulevez l’électrode et débranchez le câble.

Remarque

Veillez à empêcher le fil d’allumage de retomber dans l’orifice de dégagement.

Montez le câble sur la nouvelle électrode, remontez en procédant dans l’ordre inverse et vérifiez que l’allumage du brûleur fonctionne correctement.

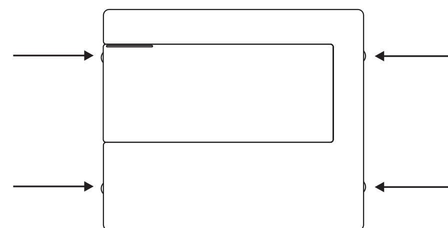
12 Retrait de la porte du four

Ouvrez la porte du four. Soutenez la porte et retirez les deux vis qui retiennent la charnière supérieure au cadre avant de l’appareil. Retirez la porte de la charnière inférieure en la levant légèrement afin de la dégager de l’appareil. Remontez en procédant dans l’ordre inverse.

13 Retrait du panneau de porte extérieur du four

Ouvrez la porte du four. Retirez les vis à pans creux sur les côtés de la porte.

Retirez le panneau de porte extérieur.



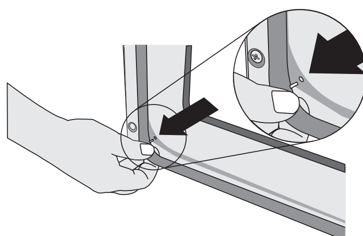
Retirez la poignée et posez le nouveau panneau de porte. Posez le panneau de rechange sur la porte de four intérieure Remontez en procédant dans l’ordre inverse.

14 Retrait du verrouillage de porte

Retirez le panneau de porte extérieur du four – voir point 12. Retirez les fixations retenant l’ensemble de verrouillage au panneau de porte intérieur. Posez le verrouillage de rechange et remontez en procédant dans l’ordre inverse. Vérifiez que la porte fonctionne correctement.

15 Retrait du joint de porte du four

Ouvrez la porte du four.



Le joint est maintenu en place à l'aide de petits crochets placés sur la face arrière. Depuis l'angle, tirez sur le joint dans le sens de la diagonale et à l'écart du centre de la porte, jusqu'à ce que le crochet se défasse.

Passez au crochet suivant et libérez-le, ainsi que les suivants, selon le même procédé. Vous pouvez forcer si les crochets résistent car l'ancien joint sera mis au rebut.

Lors de la pose d'un nouveau joint, positionnez le raccord dans le bas. Accrochez le nouveau joint dans l'un des orifices situés à un angle de la porte et poursuivez l'opération sur tout le tour de façon à mettre chaque crochet en place.

16 Réglage de la gâche du loquet de porte du four

Ouvrez la porte du four et desserrez l'écrou de verrouillage au niveau de la partie inférieure de la gâche. Réglez la gâche vers l'intérieur ou l'extérieur, selon le cas, jusqu'à ce que le fonctionnement de la porte soit satisfaisant. Resserrez l'écrou de verrouillage.

17 Retrait du générateur d'étincelle de la table de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité. Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer. Défaites les branchements de borne en veillant à prendre note de leurs emplacements. Défaites les fixations retenant le générateur d'étincelle et retirez le dispositif.

18 Retrait des fils d'électrode de table de cuisson

Débranchez l'alimentation d'électricité.

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder à la partie arrière. Retirez la table de cuisson – Voir point 2. Retirez le boîtier de protection et débranchez tous les fils HT au niveau du générateur. Débranchez le câble au niveau de l'électrode. Tirez le faisceau gainé de fils HT et faites-le ressortir par la colonne arrière. Retirez le fil à changer de la gaine et placez-y le fil de rechange. Remettez les fils dans la colonne arrière. Rebranchez les fils au générateur et à l'électrode du four. Remontez en procédant dans l'ordre inverse et contrôlez l'allumage.

19 Retrait de la partie arrière interne du four

Ouvrez la porte du four. Pour le four gauche, dévissez les deux vis de fixation du tube en verre du thermostat. Retirez les fixations retenant la partie arrière interne à l'arrière du four. Soulevez le panneau amovible pour le retirer. Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que les fixations sont solidement serrées.

20 Remplacement d'un ventilateur de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité. Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer. Retirez le câblage du ventilateur en prenant note de l'emplacement des branchements. Retirez la partie arrière interne, comme indiqué à la Section 22. Maintenez les pales du ventilateur et défaites l'écrou central (filetage gauche), les rondelles en cuivre, les pales et le jonc d'arrêt. Défaites les fixations retenant le ventilateur et retirez celui-ci de la cavité. Posez la pièce de rechange et remontez les pièces en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le four fonctionne correctement.

21 Retrait d'un élément du ventilateur de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité. Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer. Défaites les branchements de borne en veillant à prendre note de leurs emplacements. Retirez la partie arrière interne, comme indiquée à la Section 22. Retirez les fixations retenant l'élément dans le four et soulevez pour extraire l'élément avec précaution. Posez l'élément de rechange et remontez les pièces en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le four fonctionne correctement.

22 Retrait des éléments inférieur et supérieur du four gauche

Débranchez l'alimentation d'électricité.

Elément inférieur

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer.

Fours	**Multifonctions**	**Convection forcée**
	2.5kW	2.5kW
Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économe) à G (peu économe)	B	A
Consommation d'énergie Calculée en charge normalisée	0.90kWh	0.85kWh
Volume utile (litres)	62	67
Type	Volume moyen	Grand volume
Temps de cuisson en charge normale (minutes)	41 minutes	38 minutes
Surface de cuisson	1400cm^2	1400cm^2

Veiligheid voor alles

Net als mensen heeft ook uw fornuis behoefte aan schone, frisse lucht. De vlammen van de branders geven gassen, hitte en vocht af. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die de dampen naar buiten toe afvoert. Indien u gedurende lange tijd meerdere branders van het fornuis tegelijk gebruikt, dient u een raam open te zetten of een ventilator aan te zetten. Meer informatie vindt u in de Aanwijzingen voor de installatie. We raden u aan de ‘Algemene veiligheidsvoorschriften’ te lezen (vooral als u nooit eerder een Dual Fuel (twee soorten brandstof fornuis gebruikt heeft) waarin u richtlijnen vindt voor het veilige gebruik van een dual fuel fornuis.

Gas en elektriciteit aan

Controleer of de gasvoeding en de stroomvoeding aangesloten en ingeschakeld zijn. Het fornuis gebruikt stroom.

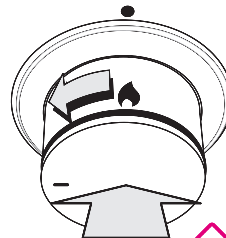
Vreemde geuren

De eerste keer dat u het fornuis gebruikt, geeft het wellicht een lichte geur af. Dit verdwijnt na korte tijd.

Kookplaatbranders

De tekening bij de knoppen geven aan welke brander de betreffende knop regelt. Er is een vonkontstekingsysteem dat werkt als de knop ingedrukt wordt. Elke brander is ook speciaal beveiligd zodat de gastoevoer gestopt wordt zodra de vlam uitgaat.

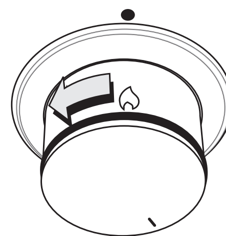
Druk een knop in en draai deze richting het symbool van de dichte vlam.



Houd de knop ingedrukt zodat het gas een paar seconden door de brander kan vloeien. De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uitstand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

U kunt de hoogte van de vlam met behulp van de knop afregelen. De afbeelding van de open vlam is de laagste stand.



Zorg dat de vlammen onder de pan blijven. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.

Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderkant of met een uitstekende onderrand.

Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt AFGERADEN. Dergelijke hulpmiddelen belemmeren de werking van de brander en tasten wellicht de pannenroosters aan.

Gebruik geen onstabiele en vervormde pannen die makkelijk kunnen kantelen, en gebruik geen pannen met een heel kleine diameter, zoals melkpannetjes, of pannetjes voor het pocheren van 1 ei. De aanbevolen minimumdiameter voor pannen is 120 mm. De maximumdiameter voor pannen is 250 mm. Grote pannen dienen niet te dicht bij elkaar te worden gezet.

De drierings wokbranders zijn zo ontworpen dat ze een gelijke hitte verspreiden over een groot gebied. Deze zijn ideaal voor grote pannen en voor het roerbakken. Voor kleinere pannen zijn de kleinere branders beter geschikt.

Opmerking:
het gebruik van aluminium pannen kan metalen markeringen op het pannenrooster tot gevolg hebben. Dit heeft geen invloed op de duurzaamheid van het email en kan verwijded worden met een metaalpoetsmiddel.

De bakplaat

De bakplaat past op het pannenrooster linksmidden, van voor naar achteren. U kunt rechtstreeks op de plaat koken. Zet geen pannen op deze plaat. De bakplaat is van een antiaanbaklaag voorzien. Metalen keukengerei (bijv. spatels) beschadigen deze laag. Gebruik keukengerei van hittebestendig plastic of hout.

Zet hem niet dwars neer – dit past niet en is bovendien wankel.

Zet de bakplaat niet op de wokbranders - hij past niet op het pannenrooster van de wokbrander.

Plaats de bakplaat op het pannenrooster boven de kookplaatbranders.

Controleer of hij stevig geplaatst is.

U kunt eventueel vóór gebruik een dunne laag kookolie op de bakplaat aanbrengen. Steek de kookplaatbranders aan. Regel de vlamhoogte af naar wens.

Laat de bakplaat niet langer dan 5 minuten opwarmen voordat u er eten op doet. Als u langer wacht kan de plaat beschadigen. De knoppen kunnen naar een lagere positie gedraaid worden door ze richting de lagere positie te draaien met het tekentje van de open vlam.

Laat altijd ruimte over aan de zijkanten van de bakplaat, zodat de gassen kunnen ontsnappen. Zet **in geen geval** twee bakplaten naast elkaar.

Laat de bakplaat na gebruik afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

De wokstellage

De wokstellage is gemaakt voor een Typhoon™ professionele wok van 35 cm (onderdeelcode 13840S). Deze is verkrijgbaar bij de grotere winkelier.

Als u een andere wok gebruikt, zorg dan dat deze goed in de stellage past. Wokken zijn er in een groot aantal vormen en maten. Het is belangrijk dat de wok goed op het pannenrooster staat - maar als de wok te klein is, kan de stellage deze niet goed steunen.

De stellage moet alleen op de dierings wokbrander gebruikt worden.

Let er bij het plaatsen van de stellage op dat de wok goed geplaatst wordt op de voor- en achterpootjes en dat hij goed steunt op een pannenrooster.

Zorg dat de stellage stabiel is en dat de wok recht in de ring geplaatst wordt.

De stellage wordt erg heet tijdens gebruik, laat deze lang afkoelen voordat u hem oppakt.

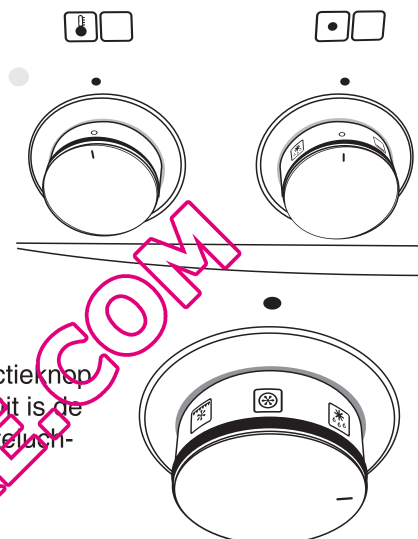
De ovens

Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verhittingselementen in de oven niet aanraakt.

De ovens werken alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld. Raadpleeg het gedeelte 'De klok' voor instructies voor de tijdsinstelling.

De linkeroven

De linkeroven is een multifunctionele oven. Naast de oventilator en het ventilatorelement, is de oven uitgerust met twee extra verhittingselementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en de andere onder de ovenbodem. Pas op dat u het bovenelement en de elementdeflector niet aanraakt als u artikelen in de oven zet of uit de oven verwijdert. Voor meer informatie over deze oven raadpleegt u het deel 'Multifunctionele oven'.



De multifunctionele oven heeft twee knoppen, een functieselectieknop en een temperatuurinstelknop..

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. Dit is de instelling voor de heteluchtoven

Draai de temperatuurknop voor de oven richting de gewenste temperatuur.

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit.

De rechteroven

De ventilator in de rechteroven circuleert de hete lucht continu, hetgeen leidt tot sneller en gelijkmatiger bakken.

De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.

De knop voor de rechter heteluchtoven bevindt zich rechts op het bedieningspaneel.

Draai de temperatuurknop voor de oven richting de gewenste temperatuur.

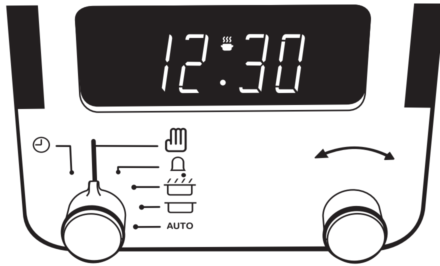
Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit.

De klok

U kunt de timer gebruiken om de ovens automatisch aan en uit te zetten. De ovens werken alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld.

Nederlands

De tijd instellen:

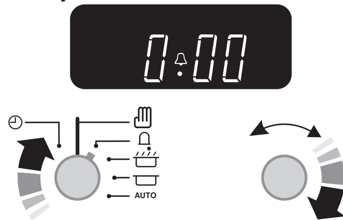


A Timerknop *B Instelknop*

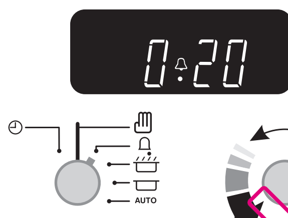
De eerste keer dat de klok aangaat, knippert (0.00) en (AUTO) afwisselend op het scherm.

Om de tijd in te stellen dient u de timerknop in te drukken in naar de afbeelding van een klok ( ) te draaien. Draai ondertussen de regelknop naar links of rechts tot de klok de juiste tijd weergeeft. Denk eraan dat het een 24-uurs-klok is. Laat de timerknop los en hij springt terug naar de verticale, handmatige ovenstand.

De tijd instellen voor een bepaald gerecht (minutenteller)



Draai de timerknop rechtsom naar instelling ( ), de minutenteller - u hoort een klikgeluid. Gebruik de regelknop om de tijd volgens de onderstaande afbeelding in te stellen.



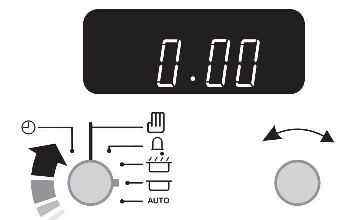
Draai de knop terug naar de handmatige stand ( ) om de tijd in de gaten te houden of laat hem op de minutenteller, stand ( ) staan om de tijd af te tellen.

De pieper annuleren als hij afgaat

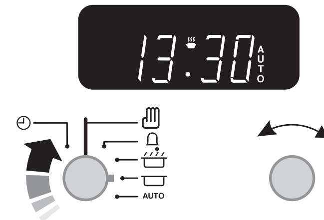
Draai de regelknop naar links.

Automatisch stoppen

Gebruik hem als u de oven handmatig aangezet hebt.



Draai de timerknop naar de stand ( ). Gebruik de regelknop om de tijd volgens de onderstaande afbeelding in te stellen.



De ‘stoptijd’ wordt weergegeven. Het schermpje geeft AUTO weer. Draai de timerknop naar stand ‘AUTO’. Als de kookperiode om is, gaat de pieper af. Draai de timerknop naar de verticale stand ( ) om op handmatig koken over te schakelen.

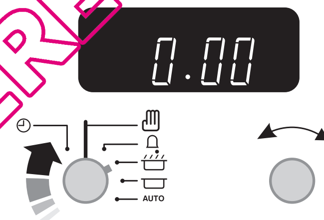
De oven automatisch in- en uitschakelen

Voordat u de timer instelt, moet u aan twee tijden denken.

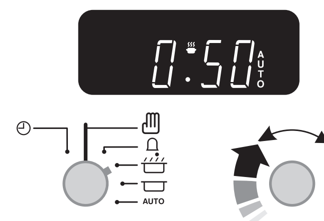
De ‘kookperiode’, ofwel hoe lang u de oven aan wilt hebben.

De ‘stoptijd’, ofwel wanneer u de oven wilt laten uitschakelen.

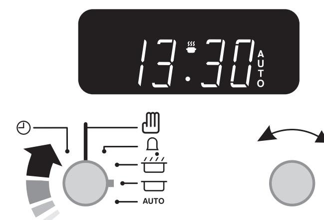
U kunt geen starttijd instellen - deze wordt automatisch bepaald aan de hand van de ingestelde kookperiode en stoptijd.



Draai de timerknop naar stand ( ). Gebruik de regelknop om de ‘kookperiode’ in te stellen volgens de onderstaande afbeelding.



Draai de timerknop naar stand ( ). Het schermpje toont de huidige tijd alsmede de ingestelde ‘kookperiode’. Gebruik de regelknop om de gewenste ‘stoptijd’ in te stellen volgens de onderstaande afbeelding.



De ‘stoptijd’ wordt weergegeven. Het schermpje geeft AUTO weer. Stel de oven(s) in op de gewenste temperatuur. (Vergeet niet om een kookstand in te stellen bij gebruik van de multifunctionele oven.) Draai de timerknop naar stand ‘AUTO’.

Als de kookperiode om is gaat de pieper af. Draai de timerknop naar de verticale stand ( ) om op handmatig koken over te schakelen.

Als u niet thuis bent stopt de pieper na enige tijd vanzelf. Als u thuis komt, draai de timerknop naar de verticale stand (✋) om op handmatig koken over te schakelen.

Het schermpje geeft AUTO weer, u wilt handmatig koken.

U kunt automatische of minutentellerinstellingen annuleren door de timerknop even terug te draaien naar de afbeelding van een klok (🕘) en dan los te laten.

Speciale kenmerken klok

Sleutelvergrendeling

Als de sleutelvergrendeling geactiveerd is, kan men als gewoon de klok bedienen, maar is de oven vergrendeld en gaat deze niet aan. Dit betekent dat uw kind een bakprogramma kan kiezen maar dat het programma niet geactiveerd wordt en dat de oven niet aan gaat.

Activeren van de sleutelvergrendeling

Zorg ervoor dat de klok op de handmatige stand staat en annuleer eventuele actieve programma's.

Draai de timerknop richting het kloksymbool (🕘) en houd deze ongeveer 8 seconden ingedrukt. 'On' verschijnt op het display.

Houd de timerknop ingedrukt op het kloksymbool (🕘) en draai de instelknop rechtsom tot het sleutelsymbool (⚷) en 'Of' op het display te zien zijn. Laat de knoppen los.

De ovens zijn nu vergrendeld. Na een paar seconden is op het display weer de actuele tijd te zien, evenals het sleutelsymbool.

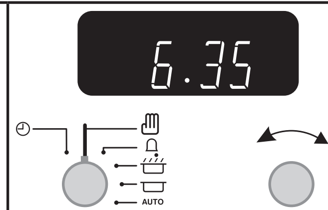
Afzetten van de sleutelvergrendeling

Draai de timerknop richting het kloksymbool (🕘) en houd deze ongeveer 8 seconden ingedrukt. 'Of' verschijnt op het display.

Houd de timerknop ingedrukt op het kloksymbool (🕘) en draai de instelknop rechtsom tot het sleutelsymbool (⚷) van het display verdwijnt en 'On' te zien is. Laat de knoppen los.

Na een paar seconden is de actuele tijd op het display te zien.

De ovens kunnen nu weer gewoon gebruikt worden.



Koken met behulp van de timer

Met behulp van de timer kunt u één of beide ovens automatisch in- en uitschakelen. Dezelfde start- en stoptijd zijn van toepassing op beide ovens maar de temperatuur kan wel apart worden ingesteld per oven.

Indien u een van de ovens wilt inschakelen terwijl de timer voor automatisch koken is ingesteld, moet u eerst wachten tot de timer de oven(s) ingeschakeld heeft. Vervolgens kunt u de oven(s) op de normale wijze handmatig instellen.

U kunt de oven op elke gewenste tijd binnen de daaropvolgende periode van 24 uur aan laten gaan.

Indien u meerdere gerechten wilt bereiden, dient u gerechten te kiezen die ongeveer even lang duren. U kunt de kooktijd voor een bepaald gerecht echter verlengen door een kleine container te gebruiken en deze in aluminiumfolie te wikkelen, of juist verkorten door een kleinere hoeveelheid te bereiden of een grotere container te gebruiken.

Indien het lang duurt voordat de automatische kookperiode aanvangt, dienen snel bedervende voedselproducten zoals varkensvlees of vis te worden vermeden, vooral bij warm weer.

Plaats geen warm eten in de oven.

Gebruik de oven niet indien deze reeds warm is.

Gebruik de oven niet indien de oven ernaast warm is.

Indien het lang duurt voordat de automatische kookperiode aanvangt, dient u het gebruik van wijn en bier te vermijden, aangezien ze kunnen gisten.

Indien u room gebruikt, dient u dit pas toe te voegen vlak voordat u het gerecht opdient, aangezien het kan stollen.

Aangezien verse groenten over een lange periode kunnen verkleuren dient u ze met een laag gesmolten vet te bedekken of onder te dompelen in een oplossing van citroensap en water.

Bij vruchtentaarten, custardtaarten en andere soortgelijke gerechten met iets vloeibaars op ongebakken deeg mag het niet te lang duren voordat de automatische kookperiode aanvangt. Gerechten die resten gaar vlees of gevogelte bevatten, dient u niet automatisch te bakken indien het lang duurt voordat de automatische bakperiode aanvangt.

Bij het koken van heel gevogelte dient u het gevogelte volledig te ontdooien voordat u het in de oven plaatst.

Controleer of het vlees of het gevogelte helemaal gaar is voordat u het opdient.

Nederlands

Beide ovens

Voordat u de ovens voor het eerst gebruikt, dient u ze 30 minuten lang op 200 °C voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrijven.

Vergeet niet dat alle fornuizen anders zijn. De temperaturen in uw nieuwe ovens kunnen afwijken van die van uw vorige fornuis.

Duw de ovenrekken altijd helemaal tot achterin de oven.

Bakplaten, vleespannen en dergelijke dienen in het midden van de ovenrekken in de oven te worden geplaatst. Zet de platen en schotels niet tegen de zijkanten van de oven aan, anders kan het gerecht te hard bruinen.

De aanbevolen maximumafmetingen voor bakplaten is 330mm bij 290mm, zodat het gerecht gelijkmatig bruint.

Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken.

Zet de deur niet langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.

- *Laat altijd ongeveer een vingerbreedte ruimte vrij tussen verschillende gerechten op hetzelfde rek. Zo kan de hitte goed circuleren rond de gerechten.*
- *De' Cook & Clean' bekledingspanelen (zie' Het fornuis schoonmaken') werken beter als vetspetters vermeden worden. Bij het braden van vlees dient u het vlees af te dekken.*
- Indien u groenten aan het hete vet van een braadstuk gaat toevoegen, kunt u het groente goed uitdrogen of van een dunne laag kookolie te voorzien om spetters te vermijden.
- Als u de bodem van een deeggerecht wilt bruinen, warm dan de bakvorm 15 minuten voor, voordat u het gerecht op het midden van het rooster plaatst.
- *Als gerechten tijdens het bakken kunnen gaan koken en druppen, plaats deze dan op een bakplaat.*

Functies multifunctionele ovens

De multifunctionele oven kan op vele manieren gebruikt worden. We raden u aan het bakproces goed in de gaten te houden totdat u vertrouwd bent met elke functie. Vergeet niet dat niet alle functies geschikt zijn voor elk soort voedsel.



Ontdooien

Met deze functie wordt er door de ventilator alleen koude lucht gecirculeerd. Er komt geen hitte aan te pas. Hierdoor kunnen kleine gerechten als toetjes, taarten en stukken vlees, vis en gevogelte ontdooid worden.

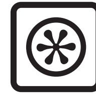
Op deze manier ontdooien is sneller en zo kunnen de vliegen er niet bij. Stukken vlees, vis en gevogelte dienen op een rek boven een plaat geplaatst te worden om de druppels op te vangen. Niet vergeten het rek en de plaat te reinigen na het ontdooien.

Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.

Hele kieppen of grote stukken vlees dienen niet op deze manier ontdooid te worden. Dit kunt u beter in de koelkast doen.

Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is of als de oven ernaast heet is.

Controleer of de zuivelproducten, het vlees of het gevogelte helemaal gaar is voordat u het bakt.



Heteluchtoven

Bij deze functie wordt de ventilator en het verhittingselement eromheen gebruikt. Er wordt een gelijkmatige hitte geleverd door de hele oven, zodat u grote hoeveelheden snel kunt bakken.

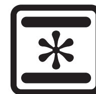
Het bakken in een heteluchtoven is vooral geschikt voor het bakken op verschillende roosters tegelijkertijd. Het is een goede, veelzijdige functie. Wellicht is het nodig de temperatuur met ongeveer 10 °C te verlagen, vergeleken met hoe u deze recepten in een conventionele oven bakte.

Als u de oven wilt voorverwarmen, moet u wachten tot het ovenlampje uit is voordat u het voedsel in de oven plaatst.



Heteluchtgrillen

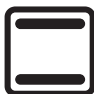
Bij deze functie wordt de ventilator gebruikt met het bovenelement aan. Zo wordt een meer gelijkmatige, minder intense hitte geleverd dan in een conventionele grill. Voor het beste resultaat plaatst u het te grillen voedsel op een rooster boven een bakplaat die kleiner moet zijn dan een conventionele grillpan. Zo zorgt u voor een beter luchtcirculatie. Deze manier is ideaal voor het grillen van dikke stukken vlees of vis, omdat de circulerende lucht de intensiteit van de hitte in de grill vermindert. De ovendeur moet gesloten blijven tijdens het grillen, zodat u energie bespaart. U zult ook merken dat u het voedsel niet zo erg in de gaten hoeft te houden en minder hoeft te draaien dan bij het normale grillen. Voor het bakken moet u voorverwarmen bij deze functie.



Heteluchtoven

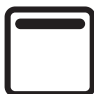
Bij deze functie wordt er door de ventilator lucht gecirculeerd die verhit wordt door de elementen boven- en onderin de oven. Door de combinatie van hetelucht en conventioneel bakken (hitte van onder en boven) is deze functie ideaal voor het bakken van grote gerechten die goed gaar moeten worden, zoals grote stukken vlees. Het is ook mogelijk om op twee roosters tegelijkertijd te bakken. Dan moeten de twee gerechten omgewisseld worden tijdens het bakken, want bij deze functie is het bovenin heter dan onderin.

Dit is een snelle, intensieve manier van bakken; houd het bakproces goed in de gaten tot u vertrouwd bent met deze functie.

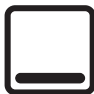


Conventionele oven

(hitte van onder en boven)
Bij deze functie wordt de hitte van de bovenste en onderste elementen gecombineerd. Deze functie is vooral geschikt voor het bakken van vlees en deeggerechten, cakes en koekjes. Het op het bovenste rooster gebakken voedsel zal sneller bruinen en krokant worden dan op het onderste rooster, want het is bovenin de oven heter dan onderin, net als bij de functie 'heteluchtoven'. Zo moet u ook de te bakken gerechten omwisselen voor gelijkmatig bakken. Dit betekent dat u voedsel waar verschillende temperaturen voor nodig zijn, tegelijkertijd kunt bakken, omdat u een koeler gebied onderin de oven heeft en een heter gebied bovenin.



Bruiningselement
Bij deze functie wordt alleen het element bovenin de oven gebruikt. Het is een handige functie voor het bruinen of afwerken van pastagerechten, groentes in saus, en lasagna, omdat het te bruinen gerecht al heet is voordat overgeschakeld wordt naar het bovenelement.



Onderhitte
Bij deze functie wordt alleen het onderste element gebruikt. Zo wordt uw pizza en de bodem van uw hartige taart krokant, en zo kunt u ook de bodem van zo'n taart voorbakken op een laag rooster. Het is ook een gematigde warmte, ideaal voor langzaam bakken van stoofschotels in het midden van de oven, of voor het verwarmen van borden.

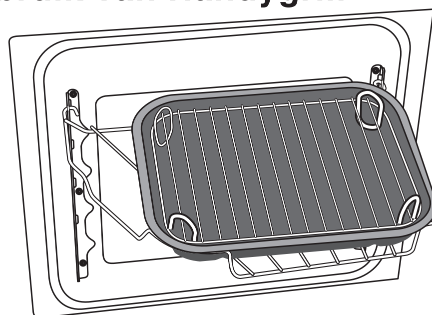
De functies voor het bruinen en de onderhitte zijn handige extra's in uw oven, waarmee u de flexibiliteit krijgt om uw gerechten perfect af te werken. In het gebruik zult u snel merken hoe u deze functies kunt combineren om uw kookvaardigheid te vergroten.

De Handygrill

De' Handygrill' heeft een maximumcapaciteit van 5,5 kg. De' Handygrill' dient uitsluitend te worden gebruikt in combinatie met de bijgeleverde vleespan die op het rek past. Andere blikken zijn wellicht onstabiel.

De Handygrill past op de ovendeur. Het is eenvoudig om er voedsel op te bereiden want u kunt erbij als de deur geopend wordt. De Handygrill kan op verschillende hoogtes geplaatst worden. Afhankelijk van de geplaatste hoogte, moeten de ovenrekken wellicht verwijderd of anders geplaatst worden om het geheel te laten passen.

Het gebruik van Handygrill



Heteluchtgrillen

Heteluchtgrillen gebeurt met de ovendeur gesloten.

Door de indeling aan de binnenkant van de deur van de multifunctionele oven (linkeroven) kunt u de Handygrill op vier verschillende hoogtes plaatsen.

Door de Handygrill te gebruiken voor heteluchtgrillen, kunt u bij het voedsel zonder de grillpan uit de oven te hoeven halen.

Het is belangrijk dat u niet vergeet de grillpan te reinigen na elke sessie, want het opeenhopen van vet kan gevaarlijk zijn en is onhygiënisch.

Wees voorzichtig met het openen en sluiten van de ovendeur als u de Handygrill gebruikt.

De positie van de Handygrill op de ovendeurbeugels hangt af van de omvang van het te grillen voedsel.

Verwarm de oven voor gebruik ongeveer 5-10 minuten voor met gesloten deur middels de functie voor heteluchtgrillen.

Besluit altijd vóór het voorverwarmen van de grill welke richel u gaat gebruiken. Het rek en de pan van de Handyrack worden namelijk erg heet.

De op één na hoogste richel wordt aangeraden voor normaal grillen. Gebruik de bovenste richel alleen om brood te roosteren of voor het bereiden van voedsel dat snel gaar is, bijvoorbeeld biefstuk à la minute.

Overig gebruik

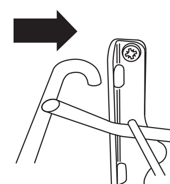
De Handygrill en pan kunnen ook voor braden gebruikt worden.

Verwijder de treeft uit de pan en plaats het rek in het midden van de oven. Gebruik de instellingen voor hetelucht- of conventionele oven en volg de richttijden in het bakschema voor braden. Gebruik alleen de meegeleverde pan in het rek van de Handygrill - andere blikken zijn wellicht onstabiel.

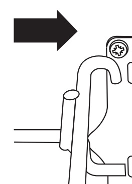
Het plaatsen van de Handygrill

U plaatst de einden van het rek van de Handygrill in de gaten in de beugels aan de ovendeur.

Plaats de einden tegelijkertijd in beide verticale gleuven.



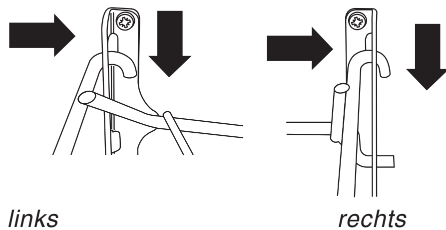
links



rechts

Nederlands

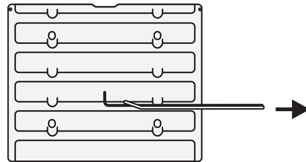
Haak het rek in de gleuven.



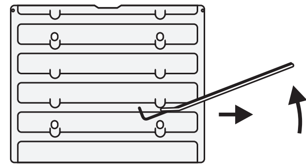
De ovenrekken

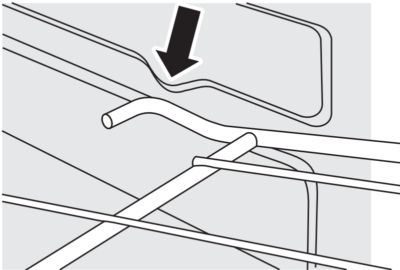
De ovenrekken zijn makkelijk in en uit de oven te schuiven.

Trek aan het rek tot de achterkant van het rek wordt tegengehouden door de aanslagen van de inschuifrichels.



Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de aanslag door te halen. Trek het rek er vervolgens uit.





Om een rek in de oven te schuiven, kiest u een inschuifrichel en duwt u tegen het rek tot de achterkant van het rek tegen de achteraanslag aan zit. Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de achteraanslagen door te halen. Duw het rek vervolgens helemaal in de oven.

Stoom

Bij het bereiden van gerechten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet) verschijnt wellicht een kleine hoeveelheid stoom bij de opening aan de achterkant van de kookplaat. Dit is heel normaal.

Ovenlicht

Het ovenlicht gaat aan zodra de thermostaat aangedraaid wordt.

Als een van de ovenlichten stuk is, **moet u eerst de stroom afsluiten** voordat u het lampje vervangt. Zie het deel 'Problemen oplossen' voor informatie over hoe u het ovenlicht vervangt.

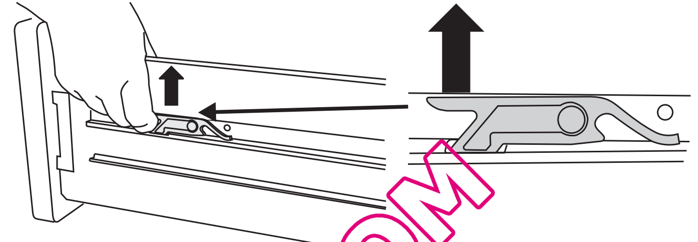
Opslag

In de onderste la vindt u een voorgevormde kunststof bak voor de wokring en fornuisbakplaat. **Plaats nooit iets heets op de bak; dit zou de bak kunnen beschadigen**. Zorg ervoor dat de ring of plaat afgekoeld is voordat u deze opslaat. De bakplaat is van een antiaanbaklaag voorzien; beschadig het oppervlak niet door er pannen e.d. op te plaatsen. De bak kan verwijderd worden om schoon te maken.

Daar de lade soms zeer warm wordt, dient u er niets in op te slaan dat mogelijk smelt of vlam kan vatten.

U kunt de lade in zijn geheel verwijderen om deze schoon te maken, enz.

U verwijdert de lade door deze naar voren te trekken. Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrailsen trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails.



Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg.

De lade weer terugplaatsen

Laat de lade steunen op de zijrails en druk deze terug. Zorg ervoor dat u de lade recht houdt. De clips moeten weer in hun positie vastklikken zodat ze de lade op de zijrails houden.

Het fornuis schoonmaken

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis schoonmaakt. Denk eraan dat u de stroom na afloop weer aansluit en de klok weer instelt voordat u het fornuis weer gebruikt.

Gebruik in geen geval verfafbijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout. Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar – dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.

Alle delen van het fornuis kunnen met warm zeepwater worden schoongemaakt. **Pas echter op dat het zeepwater niet bij het fornuis naar binnen sijpelt.**

Kookplaatbranders

U kunt de branderkoppen en -kappen verwijderen om ze schoon te maken. Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt.

Bakplaat

Maak de bakplaat altijd schoon na gebruik. Laat hem volledig afkoelen voordat u hem verwijdert. Dompel de bakplaat onder in warm zeepwater. Gebruik een zachte doek of, voor hardnekkige vlekken, een nylon afwasborstel.

GEBRUIK IN GEEN GEVAL BIJT- OF SCHUURMIDDELEN AANGEZIEN DEZE HET OPPERVLAK KUNNEN AANTASTEN.

Handygrill

De pan en het rooster dienen met warm zeepwater te worden afgewassen. Indien de grillpan voor vlees of voor ander aankoekend eten is gebruikt, dient u de grillpan direct na gebruik enkele minuten in de week te zetten in

de gootsteen. Gebruik een nylon borstel om hardnekkig vuil van de pan te verwijderen.

Bedieningspaneel en ovendeuren
Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, onder andere schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten een vloeibaar reinigingsmiddel.

Gebruik voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek. Pas daarbij wel op dat het water niet bij het fornuis naar binnen sijpelt. Neem het oppervlak af met een schone, vochtige doek en poets het droog met een droge doek. Maak de ovendeuren schoon met een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek.

Ovens
De ovens zijn voorzien van demonteerbare panelen met een speciale emaillelaag die gedeeltelijk zelfreinigend is.

De laag beschermt de bekleding niet volledig tegen krassen maar beperkt de handmatige reiniging wel tot een minimum.

De 'Cook & Clean' panelen werken beter boven 200°C. Indien u de oven meestal op een lagere temperatuur gebruikt, dient u zo af en toe de panelen te verwijderen en met een pluisvrije doek en warm zeepwater af te nemen. Droog de panelen vervolgens af en breng ze weer aan. Stel de oven dan in op 200°C en laat hem een uur aanstaan. Zo zorgt u ervoor dat de 'Cook & Clean' panelen goed blijven werken.

Gebruik geen staalwol (of andere stoffen die wellicht krassen op het oppervlak maken). Gebruik geen ovenreinigingsdoekjes.

De ovenbekleding verwijderen
Een aantal van de bekledingspanelen zijn demonteerbaar zodat u de panelen en achter de panelen kunt schoonmaken. Verwijder eerst de rekken.

De heteluchtoven (rechts) heeft een demonteerbaar bovenpaneel - schuif het bovenpaneel naar voren en verwijder het.

De zijpanelen van beide ovens kunnen verwijderd worden.

De zijpanelen van de oven zitten vast met vier bevestigingsschroeven. U hoeft de schroeven er niet uit te draaien om de ovenbekledingspanelen te kunnen verwijderen. Til de zijpanelen op en schuif ze van de schroeven af. Trek ze dan naar voren.

Als u de bekleding hebt verwijderd, kunt u het emaille aan de binnenkant van de oven schoonmaken.

Breng na afloop eerst de zijpanelen aan.

Zorg ervoor dat u het bovenpaneel van de oven met de gleuf aan de voorkant aanbrengt.

Problemen oplossen

Er komt stoom uit de oven
Bij het koken van voedselproducten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet), komt er wat stoom uit de opening aan de achterkant. Wees voorzichtig als u de ovendeur opentrekt, aangezien er soms veel stoom vrijkomt. Ga niet te dicht bij de oven staan en laat de stoom wegtrekken.

De ovenventilator maakt geluid.
De toon van de ovenventilator verandert soms naarmate de oven opwarmt – dat is heel normaal.

De knoppen worden heet als ik de oven of de grill gebruik. Kan ik dit voorkomen?
Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven of de grill opstijgt. Doe de ovendeur dicht.

Indien er een probleem is met de installatie, en de oorspronkelijke installateur kan het niet komen repareren, wie betaalt de kosten dan?
Onderhoudsbedrijven rekenen voor het rechtzetten van het werk van de oorspronkelijke installateur. Het is in uw voordeel om de oorspronkelijke installateur in te schakelen.

Aardlekschakelaars met stroomsturing
Indien het fornuis is voorzien van een aardlekschakelaar (RCD) met een gevoeligheid van 30 milliampere, is het mogelijk dat de schakelaar omslaat wanneer het fornuis gelijktijdig met andere huishoudelijke apparaten wordt gebruikt. In dergelijke gevallen dient de stroomkring van het fornuis wellicht te worden voorzien van een schakelaar van 100 mA. Dit werk dient uitsluitend door een bevoegd elektricien te worden verricht.

Het eten kookt te langzaam, te snel of brandt aan.
De kooktijden van deze oven wijken wellicht af uw vorige oven. U kunt de temperatuur naar eigen smaak aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer het eens op een hogere temperatuur.

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven.
Gebruik geen bakvormen of -platen die groter zijn dan 330 mm x 290 mm.

Indien u een groot gerecht bereidt, moet u het tijdens het koken omdraaien.

Indien u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen, zodat de warmte goed kan circuleren. Plaats de bakplaat altijd op het midden van het ovenrek.

Controleer of de deurafdichting beschadigd is en of de deurgrendel dusdanig is ingesteld dat de deur stevig tegen de afdichting aan wordt gehouden.

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient het waterpas te staan. (Indien het bijvoorbeeld achteraan dieper is, dient u de achterkant van het fornuis omhoog te brengen of de voorkant te laten zakken.) Indien het fornuis niet waterpas staat, dient u de leverancier te raadplegen om het te laten bijstellen.

De oven gaat niet aan als ik hem handmatig aanzet.
Als u de multifunctionele oven gebruikt, heeft u deze dan op de bakfunctie staan?

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje?

Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding. Staat het fornuis aan bij de scheidingsschakelaar?

Indien het probleem daarmee niet opgelost is, dient u een onderhoudstechnicus in te roepen.

De oven gaat niet aan bij automatisch koken.
Is de timer goed ingesteld maar is de ovenknop per ongeluk uit blijven staan?

Als u de multifunctionele oven gebruikt, heeft u deze dan op de bakfunctie staan?

De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert.
Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. De thermostaat dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd.

Het ovenlicht werkt niet
Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15 W, 240 V, met edisonfitting, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot aan 300 °C.

Doe de ovendeur open en verwijder de ‘Handygrill’ (indien aangebracht) en de ovenrekken.

Sluit de stroom af.
Draai de lampafscherming tegen de klok in om het eraf te draaien. Draai het oude lampje eruit. Draai het nieuwe lampje erin, en draai de lampafscherming weer terug. Sluit de stroom aan en controleer of het lampje gaat branden.

De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen
Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje? Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding.

Zit er vuil op de ontstekingselektrode of de sleuven van de branders?

Zijn de branderkappen goed aangebracht?

Kookplaatbranders gaan niet aan
Als er slechts één of alle kookplaatbranders niet aan willen, controleer dan of ze weer correct geplaatst zijn na het afvegen of verwijderen voor reiniging.

Controleer of de gastoevoer in orde is. U kunt dit doen door te controleren of uw andere gasapparaten goed werken.

Gaan de branders branden als u de bedieningsknoppen van het fornuis indrukt? Zo niet, controleer dan de voeding - brandt het klokje?

Algemene veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat dient door een bevoegd persoon te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de aanwijzingen voor de installatie. De installatie dient aan de relavante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf te voldoen.

Indien u gas ruikt

Geen stroomschakelaars aan- of uitzetten.

Niet roken.

Geen open vuur gebruiken.

Het gas niet uitzetten bij de meter of cilinder.

Doe de deuren en ramen open om het gas te laten ontsnappen.

Bel het gasbedrijf.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

Bij het gebruik van een gasfornuis komt er warmte en vocht vrij in de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilator (mechanische afzuigkap).

Indien u het fornuis gedurende lange tijd gebruikt, is wellicht aanvullende ventilatie nodig. U kunt bijvoorbeeld een raam openzetten of de mechanische ventilatie opvoeren, indien van toepassing.

Het fornuis mag uitsluitend worden gerepareerd door een bevoegd onderhoudstechnicus en er mogen uitsluitend goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt. Vraag de installateur om u de bedieningsschakelaar van het fornuis te laten zien. Markeer de schakelaar zodat u hem makkelijk kunt vinden. Voordat er met schoonmaken of onderhoudswerk wordt begonnen, dient u het fornuis altijd eerst te laten afkoelen en de stroom af te sluiten, tenzij de handleiding iets anders aangeeft.

Alle onderdelen van het fornuis kunnen heet worden en blijven na het koken een tijd heet.

Wees voorzichtig bij het aanraken van het fornuis om brandwonden te voorkomen.Zorg ervoor dat de knoppen altijd in de uit-stand staan en dat het fornuis afgekoeld is voordat u het reinigt.

Gebruik droge ovenwanten indien mogelijk. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt. Bedien het fornuis niet met natte handen.

Gebruik geen handdoeken of andere dikke doeken in plaats van een ovenwant. Dergelijke doeken kunnen vuur vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen.

Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.

Gebruik geen onstabiele steelpannen en laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.

Zorg ervoor dat baby’s, peuters en jonge kinderen te allen tijde uit de buurt van het fornuis blijven. Laat kinderen niet op het fornuis zitten of staan. Leer ze om niet met de knoppen of andere delen van het fornuis te spelen.

Berg voorwerpen die voor kinderen van belangstelling zijn niet op in kasten boven het fornuis – klimmen op het fornuis kan tot ernstige verwondingen leiden.

Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon.

Omwille van de hygiëne en de veiligheid dient het fornuis te allen tijde schoon te worden gehouden aangezien vet en andere resten vuur kunnen vatten.

Zorg ervoor dat het fornuis op een veilige afstand van brandbare wandbekledingen en gordijnen en dergelijke staat.

Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.

Bewaar en gebruik geen brandbare stoffen en ontvlambare vloeistoffen in de buurt van het fornuis.

Probeer vetbranden niet met water te doven. Pak brandende pannen nooit op. Draai de bedieningsknoppen uit. Doof de vlammen door de pan volledig af te dekken met een deksel van de juiste maat of met een bakplaat. Gebruik een universeel poeder- or schuimblusapparaat, indien beschikbaar.

Laat de kookplaat nooit zonder toezicht aanstaan op een hoge temperatuur. Overkokende pannen kunnen rook veroorzaken en gemorst vet kan vuur vatten.

Draag geen loszittende of -hangende kleding tijdens gebruik van het fornuis. Wees voorzichtig als u iets uit kasten boven de kookplaat pakt. Brandbare stoffen kunnen vuur vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen en kunnen ernstige brandwonden veroorzaken.

Pas op bij het verwarmen van vet en olie, aangezien het vlam kan vatten als het te heet wordt.

Gebruik een frituurthermometer, indien mogelijk, om te voorkomen dat het vet boven het rookpunt wordt verhit.

Laat frituurpannen nooit zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten. Indien u teveel vet in de pan doet, kan de pan overstromen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het frituren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt.

Het voedsel dat u gaat frituren dient zo droog mogelijk te zijn. De rijp op diepvriesproducten of het vocht op verse voedselproducten kunnen het hete vet doen bruisen en overstromen. Wanneer u op hoge of gemiddete temperaturen frituurt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstroomt of oververhit. Probeer nooit om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen. Wacht tot het vet is afgekoeld.

U mag de bovenkant van het rookkanaal (de sleuf aan de achterkant van het fornuis) niet gebruiken om borden of schalen op te warmen, theedoeken te drogen of boter zacht te maken.

Bij gebruik van elektrische apparaten in de buurt van het fornuis dient u op te passen dat het snoer van het apparaat niet in aanraking komt met de kookplaat.

Pas op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.

Alleen schalen van bepaalde soorten glas, glaskeramiek, aardewerk en andere verglaasde schalen of kommen zijn geschikt voor gebruik op de kookplaat; andere soorten kunnen breken als gevolg van de plotselinge temperatuurverandering.

Laat mensen niet op het fornuis klimmen of staan, of eraan hangen.

Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven niet af met aluminiumfolie.

Zorg ervoor dat de keuken te allen tijde goed geventileerd is. Gebruik eventueel aangebrachte luchtverversers of afzuigkappen.

Verwarm in geen geval ongeopende voedselcontainers. De drukopbouw kan de container doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.

Het fornuis is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.

De oven dient NIET te worden gebruikt om de keuken te verwarmen. Dit is niet alleen een verspilling van het gas, maar kan bovendien tot oververhitting van de bedieningsknoppen leiden.

Laat de ovendeur NIET langer dan noodzakelijk openstaan terwijl de oven aanstaat.

De specificatie van dit fornuis dient niet te worden gewijzigd.

Dit apparaat is zwaar, wees voorzichtig bij het tillen.

Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen uitstaan als het fornuis in gebruik is.

Onderhoud en reserveonderdelen

Vul de onderstaande gegevens over het apparaat in en bewaar ze op een veilige plaats voor het geval u ze in de toekomst nodig hebt. Deze gegevens helpen ons om uw apparaat nauwkeurig te identificeren, zodat we u beter kunnen helpen. Als u de gegevens nu invult, scheelt dat tijd en ongemak mocht er zich later een probleem met het apparaat voordoen. Bovendien kan het nuttig zijn samen met deze folder de aankoopbon te bewaren. Het kan zijn dat u om de bon gevraagd wordt als er iemand langskomt in verband met de garantie.

Nederlands

Gassoort: **Dual Fuel (twee soorten brandstof)**
Naam en kleur apparaat* **Elite 110**
Serienummer apparaat*
Naam en adres winkel
Aankoopdatum
Naam en adres installateur
Installatiedatum

* Deze gegevens staan op het gegevensplaatje van het apparaat aangegeven.

In geval van problemen

In het onwaarschijnlijke geval dat er zich een probleem voordoet met het apparaat, dient u eerst de rest van dit boekje te raadplegen, met name het gedeelte 'Problemen oplossen', om te controleren of u het apparaat op de juiste manier gebruikt.

Indien u nog steeds problemen hebt, neem dan contact op met de winkel.

Let op

Indien de garantieperiode van het apparaat verstreken is, brengt onze onderhoudsleverancier u wellicht in rekening.

Indien u een technicus inroept en de storing valt niet onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant, is onze onderhoudsleverancier gerechtigd u hiervoor in rekening te brengen.

Indien u er niet bent op de afgesproken tijd, kunt u daarvoor in rekening worden gebracht.

Buiten de garantie

Wij bevelen aan onze apparaten gedurende de gebruiksduur regelmatig te onderhouden om de beste resultaten en efficiëntie te verkrijgen.

Het onderhoudswerk dient uitsluitend door technisch bedreven en daartoe bevoegd personeel te worden verricht.

Reserveonderdelen

Voor de beste resultaten en een veilige werking dienen uitsluitend originele reserveonderdelen te worden gebruikt. Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen. Raadpleeg de winkel.

Installatie

Het apparaat is geleverd als: -

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

Het dient te worden omgebouwd om als CAT I2L of CAT I 3B/P te werken.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

Lees op het gegevensplaatje van het apparaat af voor welke gassoort het fornuis is ingesteld.Installatie

Ombouwen

Het apparaat is geleverd als: -

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Met het fornuis wordt een ombouwset bijgeleverd, zodat het kan worden omgebouwd voor gebruik met andere gassoorten.

Indien het apparaat dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden we aan dit vóór de installatie te doen. Raadpleeg het gedeelte 'Ombouwen' van de handleiding voor meer informatie.

Veiligheidsvoorschriften/-vereisten

Het apparaat dient door een bevoegd persoon te worden geïnstalleerd. De installatie dient overeen te komen met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf. Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

Het is in uw eigen belang en in het belang van de veiligheid om alle gasapparaten door bevoegd personeel te laten installeren. Indien het apparaat verkeerd wordt aangesloten, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.

Controleer vóór de installatie of het fornuis geschikt is voor uw gassoort en voedingsspanning. Kijk op het gegevensplaatje. Het apparaat kan worden omgebouwd voor gebruik met andere gassoorten.

Installeer het apparaat in een goed geventileerde ruimte.

Ventilatie

Het apparaat is niet op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten aangesloten. Het dient in overeenstemming met de huidige installatievereisten te worden geïnstalleerd en aangesloten. Er dient met name aandacht te worden besteed aan de relevante voorschriften met betrekking tot de ventilatie.

De plaatselijke voorschriften betreffende ventilatie dienen te worden nagekomen, maar enkel als minimum:

Alle kamers moeten voorzien zijn van een raam dat open kan of iets soortgelijks, en sommige kamers moeten tevens van een permanent ventilatiekanaal zijn voorzien, afgezien van het raam. Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd in zitslaapkamers met een volume van onder 20 m^3. Indien het fornuis in een kamer met een

volume van onder 5 m³ wordt geïnstalleerd, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 100 cm² vereist; indien het wordt geïnstalleerd in een kamer met een volume van 5 m³ t/m 10 m³, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 50 cm² vereist; en kamers met een volume van boven 11 m³ vereisen geen ventilatiekanaal. Indien de kamer echter is voorzien van een buitendeur, is een ventilatiekanaal niet noodzakelijk, zelfs indien het volume tussen 5 m³ en 10 m³ ligt. Indien er in de kamer tevens andere apparaten staan, die gas verbruiken, is wellicht meer ventilatie vereist.

Het fornuis plaatsen

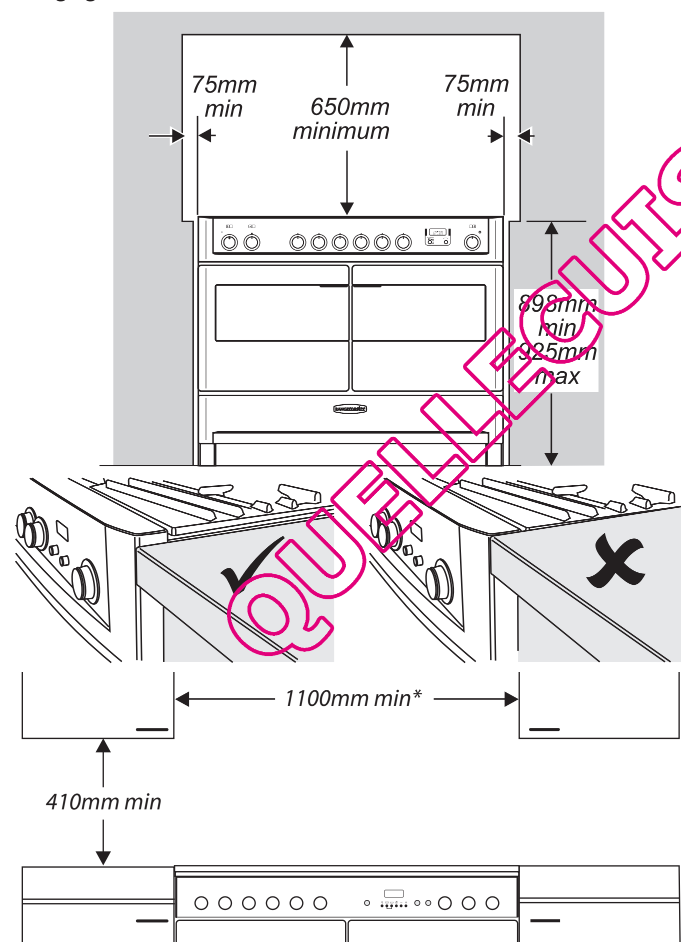
Het fornuis mag in een keuken of open keuken worden geïnstalleerd, maar NIET in kamers met een bad of douche.

OPMERKING:

Apparaten die geschikt zijn voor gebruik op vloeibaar gas (LPG), mogen niet worden geïnstalleerd in kamers of binnenruimten onder de begane grond, bijv. op de kelderverdieping.

Het fornuis plaatsen

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven.



Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.

Boven het niveau van de kookplaat dient tussen de zijkanten van het fornuis en eventuele naastgelegen verticale oppervlakken een tussenruimte van ten minste 75 mm te worden gelaten.

Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is de minimumafstand 25 mm.

Aangrenzende werkoppervlakken dienen op dezelfde hoogte te zijn met de kookplaat of daaronder, niet met of onder het pannenrooster.

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 1 110 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Indien het fornuis tegen de kasten aan wordt ingebouwd, dient u het fornuis aan de ene kant tegen de kast aan te plaatsen en aan te sluiten en dan pas de kast aan de andere kant op zijn plaats aanbrengt. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 650 mm te worden gelaten.

Afzuigkappen dienen in overeenstemming met de aanwijzingen van de betreffende fabrikant te worden geïnstalleerd.

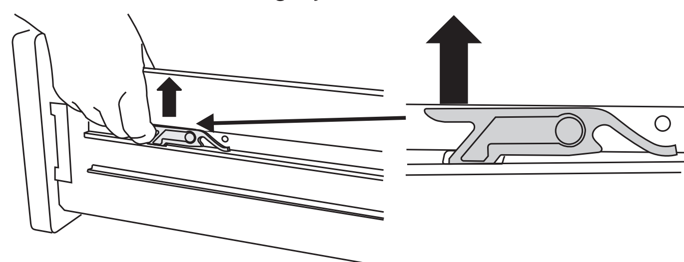
Omwille van de veiligheid mag direct achter het fornuis geen gordijn worden opgehangen.

Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen. Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.

Het fornuis uitpakken

Verwijder de verpakking van het fornuis pas wanneer het vlak vóór de plaats staat, waar het wordt geïnstalleerd (tenzij het met de verpakking niet door de deur past).

Trek de lade zover mogelijk uit.



Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrailsen trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails. Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg. Leg de lade veilig weg en plaats deze pas weer als de installatie afgerond is.

Waterpas stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een van de rekken van een oven om te controleren of het fornuis waterpas staat.

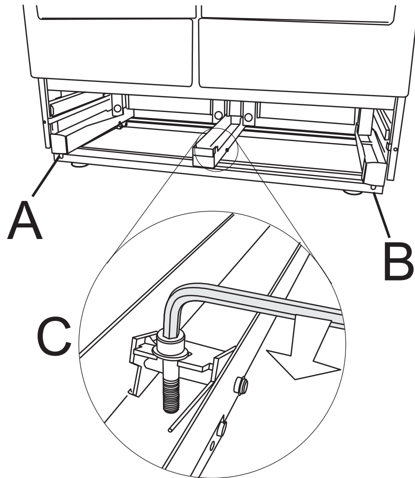
Zet het fornuis op de bestemde plaats neer. Pas daarbij op dat het niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, aangezien dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

De wieltjes kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen. Om het fornuis aan de achterkant in de

hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant van het fornuis af te stellen met behulp van het bijgeleverde nivelleerwerktuig.

Stel de hoogte van het voorste wieltje af om het fornuis waterpas te stellen.

Gebruik een inbussleutel voor het mechanisme om het middelste wieltje te verlagen (C in de afbeelding hieronder).



A wieltje linksachter, B wieltje rechtsachter, C middelste wieltje

Als u tevreden bent dat het fornuis op de juiste hoogte staat en waterpas is, dient u het voorste wieltje één slag te draaien om de voorkant van het fornuis iets op te tillen. Schroef de voorste voeten naar beneden tot ze de vloer raken. Draai het voorste wieltje tegen de klok in om het fornuis omhoog te brengen zodat de voorkant van het fornuis op de voeten steunt, niet op het voorste wieltje. Dit voorkomt dat het fornuis per ongeluk wegrolt tijdens gebruik.

Laat het nivelleerwerktuig in de opslaglade liggen, zodat de klant het kan gebruiken mocht hij/zij het fornuis willen verplaatsen.

Aansluiten op het gas

Klem

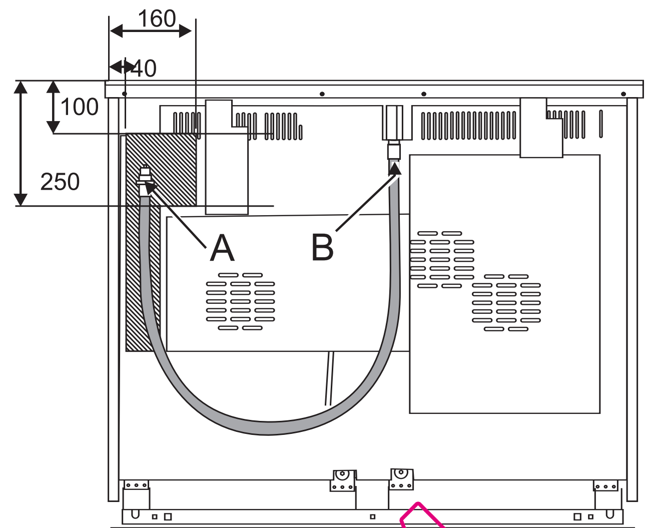
Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een klem te worden gebruikt. De klem dient te worden bevestigd aan het gebouw en dient los te koppelen zijn zodat het fornuis kan worden uitgetrokken voor reiniging en onderhoudsdoeleinden.

Buigzame gasslang

Tussen de gastoevoer en de verbindingsslang dient een gasafsluiter te worden aangebracht. De buigzame slang (niet bijgeleverd) dient aan de relevante normen te voldoen. Neem in geval van twijfel contact op met de leverancier.

De afschermkasten aan de achterkant beperken de positie van het toevoerpunt. De eindaansluiting van de huishoudelijke gasvoeding dient naar beneden te zijn gericht.

De aansluiting van het apparaat bevindt zich aan de achterkant van het fornuis, vlak onder het kookplaatniveau. (‘B’ in de afbeelding)



De slang dient dusdanig te worden aangesloten, dat zowel de in- als de uitlaataansluiting verticaal is, zodat de slang in de vorm van een U naar beneden hangt.

Daar het fornuis in de hoogte verstelbaar is en elke aansluiting anders is, kunnen we geen nauwkeurige afmetingen geven. De eindaansluiting van de gasvoeding dient idealiter in het gearceerde gedeelte van de afbeelding van de achterkant van het fornuis te vallen. (‘A’ in de afbeelding)

Controleer na het aansluiten van het gas aan de hand van een drukproef of het fornuis gasdicht is. Gebruik geen afwasmiddel om op gaslekken te controleren – het kan corrosie veroorzaken. Gebruik producten die speciaal bedoeld zijn voor lekdetectie.

Beproeven op druk

U kunt de gasdruk meten bij de injector van een van de middelste kookplaatbranders. Verwijder het panrooster, de branderkop en -kap. De injector ligt nu bloot.

Raadpleeg **Technische gegevens** achterin deze handleiding voor de testwaarden.

Hermonteer de brander op de juiste wijze.

Aansluiten op de elektriciteit

Het apparaat dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

WAARSCHUWING: HET APPARAAT DIENT TE WORDEN GEAARD

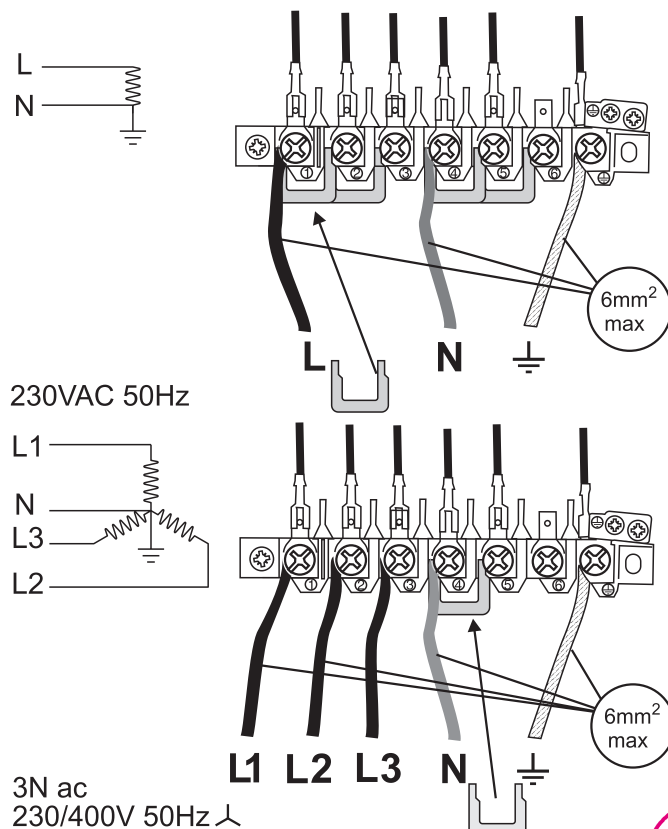
Opmerking

Het fornuis dient te worden aangesloten op de juiste stroomvoeding, zoals op het spanningslabel van het fornuis vermeld is. Het fornuis dient te worden aangesloten via een geschikt regeleenheid voor het fornuis, bestaande uit een tweepolige schakelaar met een tussenruimte van ten minste 3 mm tussen de polen. Het fornuis mag niet op een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.

De totale elektrische belasting van het apparaat bedraagt ongeveer 7,2 kW. De elektriciteitskabel dient aan deze belasting en aan de plaatselijke vereisten te voldoen.

U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen.

Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten voor de betreffende soort stroomvoeding.



Controleer of de aansluitingen goed vastzitten en of de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Aardlekschakelaars met stroomsturing

Indien het fornuis is voorzien van een aardlekschakelaar (RCD) met een gevoeligheid van 30 milliampere, is het mogelijk dat de schakelaar omslaat wanneer het fornuis gelijktijdig met andere huishoudelijke apparaten wordt gebruikt. In dergelijke gevallen dient de stroomkring van het fornuis wellicht te worden voorzien van een schakelaar van 100 mA. Dit werk dient uitsluitend door een bevoegd elektricien te worden verricht.

Kookplaat

Controleer de branders een voor een. Het fornuis is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat de gastoevoer naar de brander uitschakelt indien de vlam uitgaat. Draai de bedieningsknoppen om de beurt naar het symbool van de dichte vlam. Druk de bedieningsknop in. Er stroomt gas naar de brander. Blijf de knop ingedrukt houden en druk op de ontstekingsknop of steek de brander met een lucifer aan. Blijf de knop ongeveer 10 seconden ingedrukt houden.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Wacht een minuut en probeer het nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

Ovencontrole

De ovens werken alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld.

Raadpleeg het gedeelte '**De klok**' voor instructies voor de tijdsinstelling.

Zet de ovens aan en controleer of ze warm worden.

Controleer of de ovenlichten werken.

Opmerking. De garantie dekt het ovenlampje niet.

Zet de ovens uit.

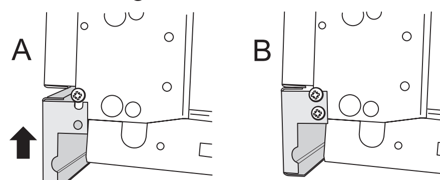
De plint monteren

Het fornuis wordt uitgerust met twee roestvrij stalen zijpaneelverlengingen, een zwarte voorplint met roestvrijstalen eindpootjes en een roestvrij stalen afwerkrand voor de voorplint.

De zijverlengingen aanbrengen (optioneel)

Als de geïnstalleerde hoogte van het fornuis minder is dan 910 mm tot aan de rand van de kookplaat, of als de afstand vanaf de bodem van het zijpaneel tot aan de vloer minder is dan 60 mm, dan moeten de zijverlengingen niet geplaatst worden. Als het fornuis geïnstaleerd wordt tussen twee keukeneenheden, dan zijn de zijverlengingen niet nodig.

Haak het tabje aan de achterkant van de zijverlenging in het kanaal op de achterkant van het fornuis en bevestig met een van de meegeleverde schroeven.

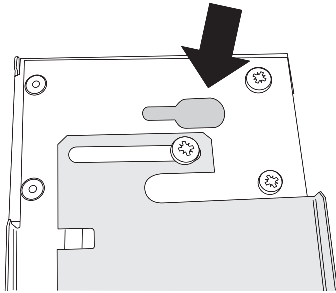


Aan de voorkant haakt u de zijverlenging onder de uitstekende schroef en bevestigt u de verlenging door een schroef in het onderste gat te draaien. U moet de bovenste schroef niet aandraaien - deze moet uit blijven steken zodat u er de voorplint aan kunt haken.

Bevestig indien nodig ook de andere zijverlenging. Duw het fornuis weer op de juiste plaats.

Nederlands

De voorplint monteren



bovenkant van plint *onderkant*

Achterop de plint vindt u aan elk eind een sleutelgat. Houd de plint in de juiste positie aan de voorkant van het fornuis. Haak de plint aan de twee eindschroeven, één kant per keer. Als u vanaf de zijkant kijkt, kunt u controleren of de sleutelgaten goed zitten als u dit doet. Controleer of de eindpootjes en de achterste plaat van de plint goed op de vloer staan.

Bij de plint wordt een losse roestvrij stalen randplaat meegeleverd. Als u liever een zwarte afwerking heeft, dan heeft u deze randplaat niet nodig. Anders kunt u de rand over de zwart afgewerkte plint plaatsen. Bevestig de plint en randplaat (indien aangebracht) met de 3 meegeleverde schroeven.

Zet de lade weer terug.

Laat de lade steunen op de zijrails en druk deze terug. Zorg ervoor dat u de lade recht houdt. De clips moeten weer in hun positie vastklikken zodat ze de lade op de zijrails houden.

Klantenzorg

Leg aan de gebruiker uit hoe het fornuis werkt en geef hem/haar deze gebruiksaanwijzing.

Dank u.

Ombouwen voor gebruik met een andere gassoort

Onderhoud - waarschuwing

Het fornuis mag uitsluitend door bevoegde personen worden omgebouwd. Na de ombouwing dient de installatie aan de relevante voorschriften en de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf te voldoen. Lees de aanwijzingen voordat u met het ombouwen begint.

Indien het apparaat verkeerd wordt omgebouwd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.

Deze aanwijzing dient samen met de rest van de aanwijzingen voor het apparaat te worden gebruikt, met name met betrekking tot informatie over normen, het plaatsen van het fornuis, geschikte slangen etc.

Bij het repareren of vervangen van gasvoerende onderdelen dient u allereerst de gastoevoer af te sluiten en na afloop te controleren of het apparaat gasdicht is.

Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen.

Ombouwen

Koppel de elektriciteit en het gas los voordat u met onderhoudswerk begint. Controleer na afloop of het apparaat veilig is.

Het apparaat is geleverd als: -

G 20 20millibar

CAT II 2H3+
CAT II 2E3+
CAT II 2E3B/P

Controleer in het gedeelte **Technische gegevens** achterin de handleiding of het fornuis kan worden omgebouwd voor de gewenste gassoort.

Injectors

Verwijder de branderkappen en -koppen. Verwijder de oude bekken. Breng de nieuwe bekken aan (raadpleeg **Technische gegevens** achterin de handleiding voor de juiste bekken). Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

Kraanafstelling

Sla de tabel achterin de handleiding na om te controleren of de bypass-schroeven moeten worden vervangen of bijgesteld.

Trek de bedieningsknoppen eraf.

Verwijder de drie schroeven aan de achterkant van de bovenrand van het bedieningspaneel.

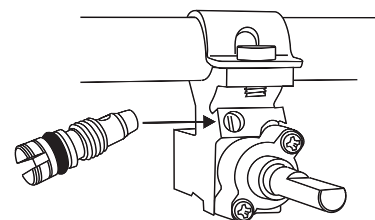
Open de ovendeuren en verwijder de 2 bevestigingsschroeven, een aan elke kant, onder het bedieningspaneel.

Trekt het bedieningspaneel naar voren en maak de bedrading los aan de achterkant.

Verwijder de bescherming over de bedieningskranen (2 schroeven).

Ombouwen naar andere gassoorten.

Verwijder de bypass-schroef en vervang hem door de juiste schroef.



Sla de tabel achterin de handleiding na voor de juiste maat.

Breng het bedieningspaneel weer aan.

Label opplakken

Plak het juiste label op het gegevensplaatje, dat aangeeft voor welk gassoort het fornuis nu is aangepast.

Beproeven op druk

Sluit het apparaat aan op de gastoevoer. Controleer of het apparaat gasdicht is.

Raadpleeg **Technische gegevens** achterin deze handleiding voor de testwaarden.

U kunt de gaswaarde bij de gasbek van een van de middelste kookplaatbranders meten(niet bij de drieringbranders). Verwijder een branderkop. Sluit de drukmeter aan op

de gasbek. Draai de kookplaatbrander aan en en draai een andere brander aan en steek deze aan.

Hermonteer de brander op de juiste wijze.

Breng de bedieningskraanbescherming weer aan. Sluit de bedrading weer aan op het bedieningspaneel en bevestig het paneel weer.

Controleer of het apparaat gasdicht is.

Controleer of alle branders goed werken.

Controleer of het apparaat elektrisch veilig is.

Onderhoud

VOORDAT U GASHOUDENDE ONDERDELEN ONDERHOUDT. ZET HET GAS UIT

Controleer na het onderhoud of het apparaat gasdicht is Gebruik geen afwasmiddel om op gaslekken te controleren – het kan corrosie veroorzaken. Gebruik producten die speciaal bedoeld zijn voor lekdetectie.

Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen.

Schakel de stroom uit voordat u aan het onderhoud begint, vooral als u een van de volgende dingen verwijdert: - bedieningspaneel, zijpanelen, kookplaatbak of elektrische onderdelen of beschermingen.

Voordat u de elektriciteit weer aansluit, moet u controleren of het apparaat elektrisch veilig is.

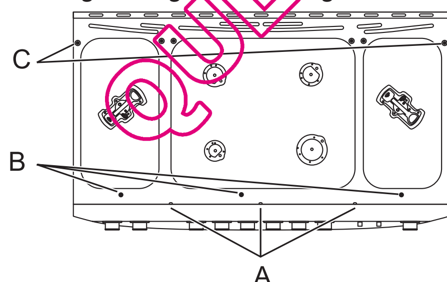
Opmerking - Verwijzingen naar linker- en rechteroven zijn gezien vanaf de voorkant van het fornuis.

1 Het bedieningspaneel verwijderen

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Verwijder de pannenroosters en bedieningsknoppen. Verwijder de drie schroeven aan de achterkant van de bovenrand van het bedieningspaneel.

Open de ovendeuren en verwijder de 2 bevestigingsschroeven, een aan elke kant, onder het bedieningspaneel. Til het bedieningspaneel op, trek het naar voren en maak de bedrading los aan de achterkant.

Plaats weer terug in omgekeerde volgorde.



A Bevestigingsschroeven bovenkant bedieningspaneel

B Bevestigingsschroeven voorkant kookplaat

C Bevestigingsschroeven achterkant kookplaat

2 Verwijderen van de bovenkant van de kookplaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Trek het fornuis naar voren zodat u er beter bij kunt.

Verwijder het bedieningspaneel, zie 1. Verwijder de branderkappen en -koppen van de kookplaat. Als de kookplaatbranders met schroeven vastzitten aan de kookplaat, verwijder deze dan (niet de bevestigingsschroeven van de vonkelektrode). Verwijder de 2 achthoekige bevestigingsschroeven aan de achterkant van de kookplaat en de 3 bevestigingsschroeven aan de voorkant van de kookplaat. Til de kookplaat op van het apparaat. Plaats weer terug in omgekeerde volgorde.

3 Verwijderen van een paneel aan de buitenkant

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Verwijder het bedieningspaneel - zie 1. Verwijder de borgschroef aan de bovenste voorrand en de twee bevestigingen aan de achterkant van het zijpaneel. Verwijder de onderste borgschroef onder de rand in de voorste hoek van het paneel. Verwijder het paneel door het van de eenheid af te trekken.

4 Een ovenneon verwijderen

Verwijder het bedieningspaneel - zie 1. Houd de lens in positie aan de voorkant van het paneel en trek vanaf de achterkant de neoneenheid uit de voorste lens. Houd de voorste lens in positie en bevestig het nieuwe licht in de lens vanuit de achterkant van het bedieningspaneel. Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de de vervangingsneon goed werkt.

5 De klok verwijderen

Verwijder het bedieningspaneel - zie 1

Trek de bedieningsknop(pen) van de timer eraf. Verwijder de timer/montagebeugel van de afdekrand door de bevestigingsschroeven te verwijderen. Verwijder de timer van de montagebeugel door de kunststof lipjes op de timerkast in te drukken terwijl u tegelijkertijd de eenheid naar voren trekt. Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Raadpleeg het bedradingsschema als u de bedrading weer verbindt. Controleer de werking van de timer.

6 Verwijderen van een thermostaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Verwijder de kookplaat - zie 2. Open de juiste ovendeur en verwijder de ovenrekken.

Rechteroven

Verwijder de twee bevestigingen waarmee de thermostaatampulbescherming vastzit. Haal de thermostaatampul uit de klemmetjes in het achterpaneel van de oven.

Linkeroven

Verwijder de twee schroeven waarmee de thermostaatampul vastzit aan de ovenventilatorafdekking aan de achterkant van de oven. Trek de eenheid naar voren zodat u bij de achterkant van het fornuis kunt. Verwijder beide afschermkasten door de bevestigingsschroeven te verwijderen en licht deze op. Zorg dat de thermostaatampul los komt van de oven. Maak de bedrading los van de thermostaat en verwijder de twee bevestigingen die de bediening aan de montageplaat vasthouden. Plaats de vervanging en hermonteer in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de ampul aan de achterkant van de oven vast-

geklemd zit, centraal tussen de klemmetjes. Controleer of de thermostaat goed werkt.

7 Verwijderen van een thermische afslag voor een ovenelement.

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkast kunt. Verwijder de afdekschroeven en til de afdekking op. De afslag bevindt zich op de aardplaat naast de verbindingen van het ovenelement. Maak de bedrading van de afslag los. Maak de bevestigingen los waarmee de afslag op de aardplaat zit en verwijder de afslag. Plaats de vervangende bediening en hermonteer in omgekeerde volgorde.

8 Verwijderen van een kookplaatkraan

Verwijder de kookplaat - zie 2. Maak de veiligheidsmechanisme-kabel (FSD-kabel) los van de achterkant van de kraan. Maak de compressie bevestiging los aan de achterkant van de kraan. Verwijder de bevestigingen waarmee de kraan aan de gasrail vastzit. Maak de bedrading van de ontstekingschakelaar los. Verwijder de kraan. Verwijder de pakkingdichting en gooi dit weg. Plaats nieuwe pakkingdichting op vervangingskraan. Hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of het apparaat gasdicht is. Controleer de ontsteking van de kookplaat.

9 Een ontstekingsschakelaar verwisselen

Verwissel de gaskraan - zie 7.

10 Een branderinjector van een kookplaat verwijderen

Verwijder de kookplaat - zie 2. Verwijder de injector rechtstreeks van de branderkap. Plaats de juiste injector. Hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of het apparaat gasdicht is.

11 Verwijderen van een vonkelektrode van een kookplaatbrander

Verwijder de pannenroosters, de branderkoppen en branderkappen. Verwijder de schroef waarmee de elektrode aan de brandereenheid vastzit. Til de elektrode op en maak de kabel los.

Opmerking
Zorg ervoor dat de ontstekingsdraad niet terug in het gat valt.

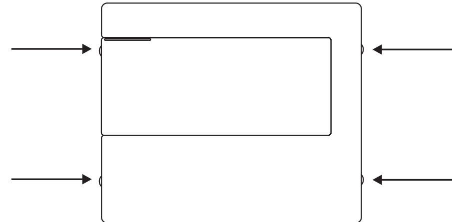
Bevestig de kabel aan de nieuwe elektrode, hermonteer in omgekeerde volgorde en controleer of de branderontsteking goed werkt.

12 Een ovendeur verwijderen

Open de ovendeur. Ondersteun de deur en verwijder de twee schroeven waarmee het bovenste scharnier aan de voorkant van de eenheid vastzit. Verwijder de deur van het onderste scharnier door deze een beetje op te tillen en naar buiten te bewegen. Hermonteer in omgekeerde volgorde.

13 Verwijderen van het buitenste deurpaneel van de oven

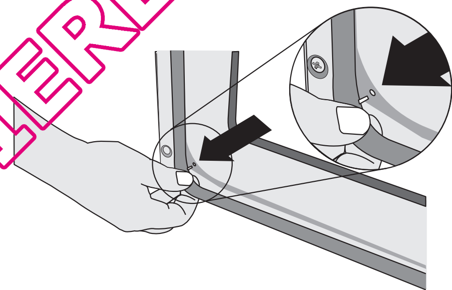
Open de ovendeur. Verwijder de inbusbouten aan de zijkanten van de deur. Verwijder het buitenste deurpaneel. Verwijder de hendel en plaats deze op nieuwe deurpaneel. Plaats het vervangingspaneel in de binnenste deur van de oven. Hermonteer in omgekeerde volgorde.



14 Verwijderen van de deurklink

Verwijder het buitenste deurpaneel van de oven - zie 12. Verwijder de bevestigingen waarmee de klink aan het binnenste deurpaneel vastzit. Plaats de vervangingsklink en hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de deur goed werkt.

15 Verwijderen van de afdichting van de ovendeur



Open de ovendeur. De afdichting wordt op zijn plaats gehouden door kleine haakjes aan de achterkant. Trek vanuit de hoek de afdichting diagonaal weg van het midden van de deur tot die haak los is. Laat de volgende haak op dezelfde manier loskomen, en ga zo door. Gebruik kracht als de haken stijf zijn want de oude afdichting wordt toch weggegooid.

Bij het plaatsen van een nieuwe afdichting plaatst u de afdichtingsaanhechting aan de onderkant. Haak de nieuwe afdichting in een van de hoekgaten in de deur en ga verder de deur rond, haak na haak vastklemmend.

16 De grendelhouder van de ovendeur afstellen

Open de ovendeur en draai de borgmoer aan de onderkant van de houder los. Stel de houder naar binnen of buiten af tot de gewenste deurwerking bereikt is. Draai de borgmoer weer vast.

17 Verwijderen van de vonkgenerator van de kookplaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkasten kunt aan de achterkant van het apparaat. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op. Maak de klemaansluitingen los en onthoud goed hoe deze zaten. Maak de bevestigingen los waarmee de vonkgenerator vastzit en verwijder de eenheid.

18 Verwijderen van de elektrodekabels van de kookplaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek de eenheid naar voren zodat u bij de achterkant van het apparaat kunt. Verwijder de kookplaat - zie 2. Verwijder de afschermkast en maak alle HV kabels los bij de generator. Maak de kabel los bij de elektrode. Trek de samengebundelde HV-kabels omhoog via de achterste staander. Trek de juiste kabel uit de bundel en duw de nieuwe kabel erin. Plaats de kabels weer terug in de achterste staander. Sluit de kabels weer aan op de generator en de ovenelektrode. Hermonteer in omgekeerde volgorde en controleer de ontsteking.

19 Verwijderen van binnenste achterwand van oven

Open de ovendeur. Voor de linkeroven schroeft u de 2 bevestigingsschroeven van de thermostaatampul los. Verwijder de bevestigingen waarmee het achterste binnenpaneel vastzit aan de achterkant van de oven. Haal het verwijderbare paneel weg. Hermonteer in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de bevestigingsschroeven goed vastzitten.

20 Verwijderen van een ovenventilator

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Trek de eenheid naar voren zodat u bij de afschermkasten kunt aan de achterkant van het apparaat. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op. Verwijder de bedrading van de ventilator en onthoud goed hoe deze zat. Verwijder de binnenste achterkant zoals beschreven in deel 22. Houd de ventilatorschoepen vast en maak de middelste moer (linkshangig) los, alsmede de koperen sluitringetjes, de ventilatorschoep en de veerring. Maak de bevestigingen los waarmee de ventilator vastzit en verwijder deze uit de achterkant van het gat. Plaats de nieuwe ventilator en hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

21 Verwijderen van een ovenventilatorelement

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Trek de eenheid naar voren zodat u bij de afschermkasten kunt aan de achterkant van het apparaat. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op. Maak de klemaansluitingen los en onthoud goed hoe deze zaten. Verwijder de binnenste achterkant zoals beschreven in deel 22. Verwijder de bevestigingen waarmee het element in de oven vastzit en licht het element voorzichtig op. Plaats het nieuwe element en hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

22 Verwijderen van de boven- en onderelementen van de linkeroven

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Onderelement

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkasten aan de achterkant van het apparaat kunt. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op.



Verwijder de 2 schroeven ‘A’ en laat de plaat zakken. Verwijder de 2 schroeven B, laat de bovenste plaat zakken en verwijder deze door de gleuf in de achterkant van het fornuis.

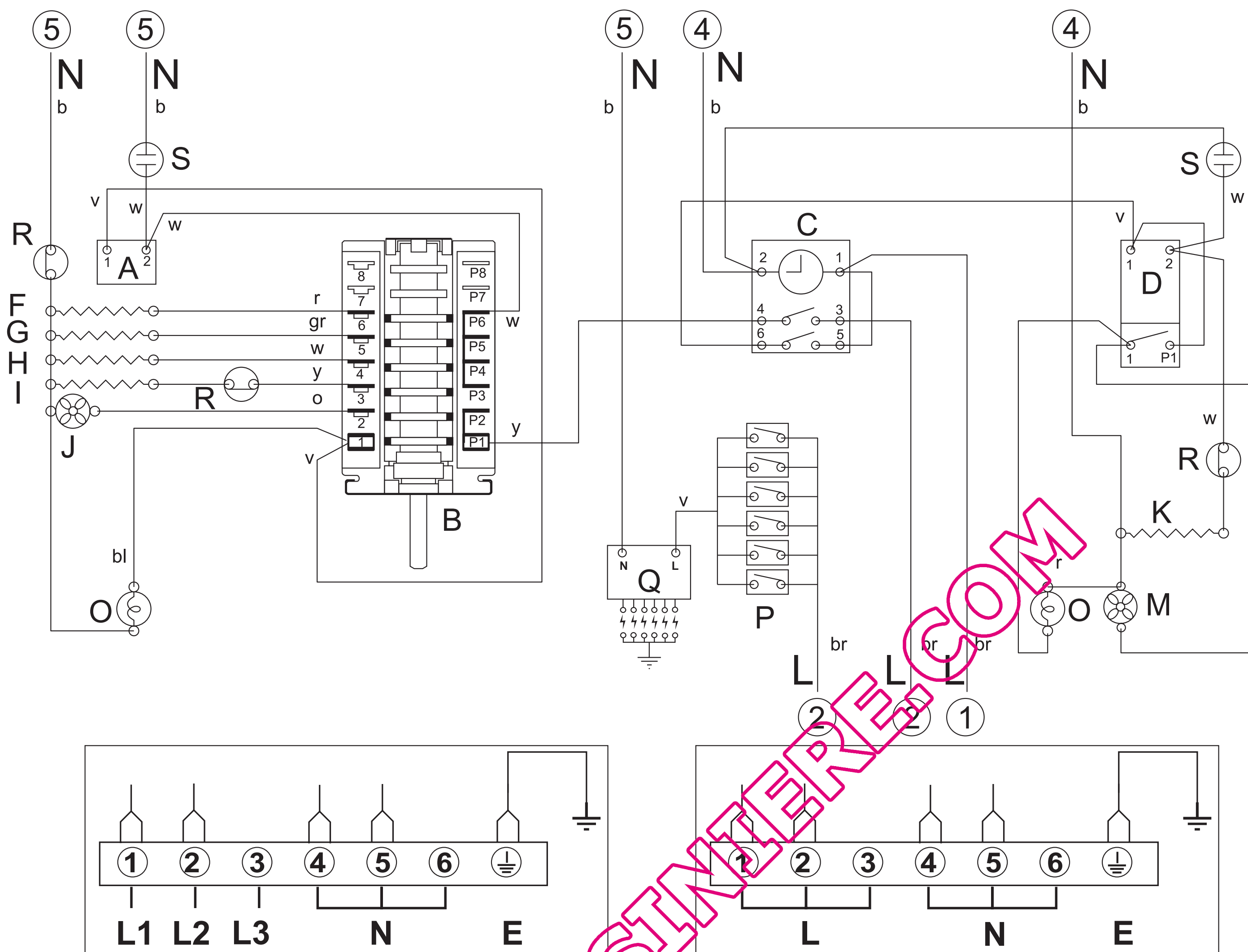
Maak de klemaansluitingen los, onthoud goed hoe deze zaten.

Verwijder de bevestigingen van het element en trek het element eruit. Vervang het element en hermonteer in omgekeerde volgorde.

Bovenelement

Open de linker ovendeur en maak de bevestigingen los waarmee het hitteschild vastzit. Verwijder de beugelbevestigingen van het bovenelement en haal het eruit. Vervang het element en hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

Ovens	**Multifunctionele**	**Geforceerde luchtconvectie**
	2.5kW	2.5kW
Energie-efficiëntieklasse op een schaal van A (efficiënt) tot G (inefficiënt)	B	A
Energieverbruik Gebaseerd op normbelasting	0.90kWh	0.85kWh
Netto volume (liter)	62	67
Type	Middelgroot	Groot
Bereidingstijd bij standaardbelasting (minuten)	41 minuten	38 minuten
Bakoppervlak	1400cm^2	1400cm^2



Schaltplan

Der im Schaltplan gezeigte Anschluss gilt für eine Phase. Nennwerte sind für 230 V 50 Hz

Legende:

A Thermostat linker Multifunktionsofen
B Funktionsregler Multifunktionsofen
C Uhr
D Thermostat Backofen rechts
F Unteres Element Multifunktionsofen
G Oberes Element Multifunktionsofen (äußeres Paar)
H Bräunungselement Multifunktionsofen (inneres Paar)
I Gebläseelement Multifunktionsofen
J Multifunktionsofengebläse
K Element rechter Umluftofen
M Ofengebläse rechts
O Backofenleuchte
P Zündschalter
Q Zündfunkengeber
R Sicherung
S Neon

Farbcode

b Blau
br Braun
or Orange
r Rot
v Lila
w Weiß
y Gelb
bl Schwarz

Schéma de câblage

Le raccord indiqué sur le schéma de câblage est pour une alimentation monophasée. Les capacités nominales sont pour 230 V 50 HZ

Légende du schéma de câblage

A Thermostat de four multifonctions gauche
B Commande des fonctions du four multifonctions
C Horloge
D Thermostat du four droit
F Elément de sole du four multifonctions
G Elément de voûte du four multifonctions (paire extérieure)
H Elément de gratinage du four multifonctions (paire intérieure)
I Elément de ventilateur du four multifonctions
J Ventilateur du four multifonctions
K Elément de four ventilé droit
M Ventilateur du four droit
O Eclairage de four
P Contacteurs d’allumage
Q Générateur d’allumage
R Protecteur thermique
S Néon

Code couleur

b Bleu
br Brun
or Orange
r Rouge
v Violet
blc Blanc
j Jaune
n Noir

Schakelschema

Op schakelschema weergegeven verbinding is van toepassing op eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Legenda schakelschema

A Thermostaat linker multifunctionele oven
B Functiebediening multifunctionele oven
C Klok
D Thermostaat rechteroven
F Onderelement multifunctionele oven
G Bovenelement multifunctionele oven (buitenste paar)
H Bruiningselement multifunctionele oven (binnenste paar)
I Ventilatorelement multifunctionele oven
J Ventilator multifunctionele oven
K Element rechter heteluchtoven
M Ventilator rechteroven
O Ovenlicht
P Ontstekingsschakelaars
Q Ontsteking generator
R Stroomonderbreker
S Neon

Kleurcode

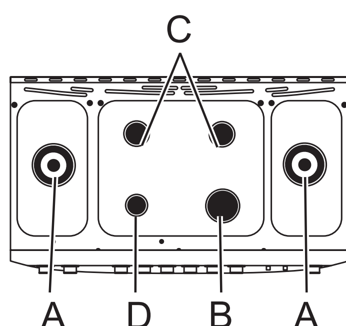
b Blauw
br Bruin
or Oranje
r Rood
v Violet
w Wit
y Geel
bl Zwart

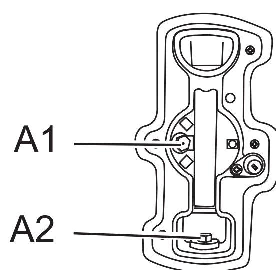
Umstellung auf eine andere Gasart

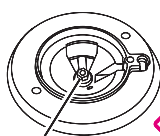
Modification en vue de l’utilisation d’un autre gaz

Ombouwen voor gebruik met een andere gassoort

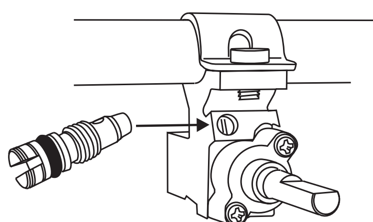
①	②	③	④
I_{2ELL} G25 20mbar	I_{2L} G25 25mbar	I_{3+} G30 29mbar G31 37mbar $I_{3B/P}$ G30 30mbar	$I_{3B/P}$ G30/31 50mbar







	I_{2E}, I_{2E+}, I_{2H}	I_{2L}	I_{2ELL}	I_{3+}		$I_{3B/P}$	$I_{3B/P}$
	G20	G25	G25	G30	G31	G30/31	G30
	20mbar	25mbar	20mbar	29mbar	37mbar	50mbar	30mbar
A1	80	95	100	54		47	54
A2	129	123	130	77		72	77
kW	3.5	3.5	3.5	3.5		3.5	3.5
g/h				255		255	255
B	134	135	141	87		81	87
kW	3.0	3.0	3.0	3.0		3.0	3.0
g/h				218		218	218
C	109	105	113	68		60	68
kW	1.7	1.7	1.7	1.7		1.7	1.7
g/h				124		124	124
D	75	76	85	51		46	51
kW	1.0	1.0	1.0	1.0		1.0	1.0
g/h				73		73	73



	I_{2E}, I_{2E+}, I_{2H}	I_{2L}	I_{2ELL}	I_{3+}		$I_{3B/P}$	$I_{3B/P}$
	G20	G25	G25	G30	G31	G30/31	G30
	20mbar	25mbar	20mbar	29mbar	37mbar	50mbar	30mbar
A	96	96	96	57		50	57
B	54	54	60	40		34	40
C	39	39	51	32		24	32
D	38	38	47	28		23	28

AGA CONSUMER PRODUCTS

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.
Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526
E-mail: consumers @rangemaster.co.uk

CE